

2024 Pet Nat Rosé

Weingut Brand

Weingut Brand

Weingut Brand ligger i Bockenheim i den nordlige del af Pfalz og drives af brødrene Daniel og Jonas Brand, femte generation i familien. Siden 2014 har de gjort naturvin til en central del af gårdens arbejde. I marken bruger de blandt andet planteudtræk, urtete, kløver og vilde urter. I kælderen får naturvinene spontan gæring, tid på bundfaldet og en rolig aftapning styret af smagen frem for kalenderen.

Pfalz

Pfalz ligger i det sydvestlige Tyskland som et omkring 85 kilometer langt vinbælte mellem Pfälzerwald og Rhinsletten, fra Bockenheim i nord til Schweigen ved grænsen mod Alsace. Skoven skærmer vinmarkerne, og det milde, solrige klima gør området til et af Tysklands varmeste. Riesling er den vigtigste drue, især på Mittelhaardt, mens Weißburgunder, Grauburgunder og Spätburgunder fylder mere mod syd. Jordbunden skifter markant mellem kalk, løss, ler, sandsten og basalt, så landsby og mark har stor betydning for vinens udtryk. Pfalz forbindes især med tørre hvidvine, men rummer også rødvin, rosé, mousserende vin og klassiske søde stilarter.

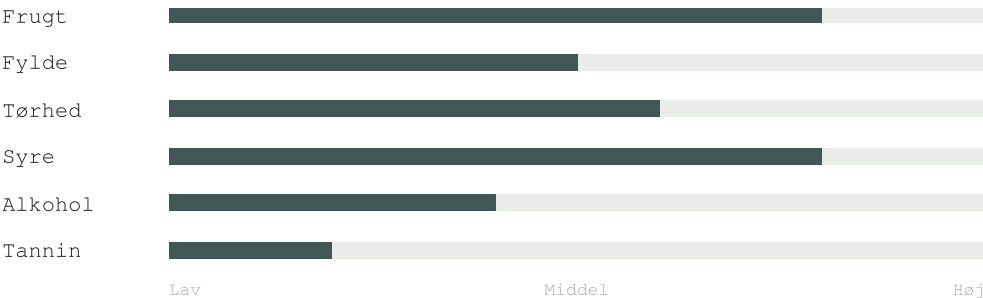
Vinen

Her begynder boblerne allerede under den første gæring. 2024-udgaven er 100 % Pinot Noir fra flere marker omkring Bockenheim, dyrket på kalk, ler og løss. Klaserne høstes i hånden og macererer hele i 2-3 dage før presning. Gæringen fortsætter ligeligt i stål og gamle fade, og vinen tappes med ca. 15 g/l sukker tilbage, så den afsluttes i flasken. Efter 6-7 måneder på gærresterne dégorgementeres vinen let i hånden og tappes uden tilsat svovl.

Primære aromaer:	Hindbær, kirsebær, jordbær, ribs og rabarber.
Madforslag:	Prøv til tapasbræt med serranoskinke og manchegoost og oliven.
Servering:	Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Mousserende



Pinot Noir



Pfalz
Tyskland