

2023 Pet Nat Blanc

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

Pet Nat Blanc samler Silvaner og Pinot Blanc fra marker med løss, ler og kalksten. Druerne håndhøstes og fodtrampes, før de får omkring ti timers maceration. Efter pres lagrer vinen på både stål og gamle barriques, inden gæringen afsluttes på flaske. Det giver en naturligt mousserende vin med mere struktur end en helt direkte pét-nat. Udtrykket er levende og frit, men jordbunden og den korte skindkontakt sørger for greb og sammenhæng.

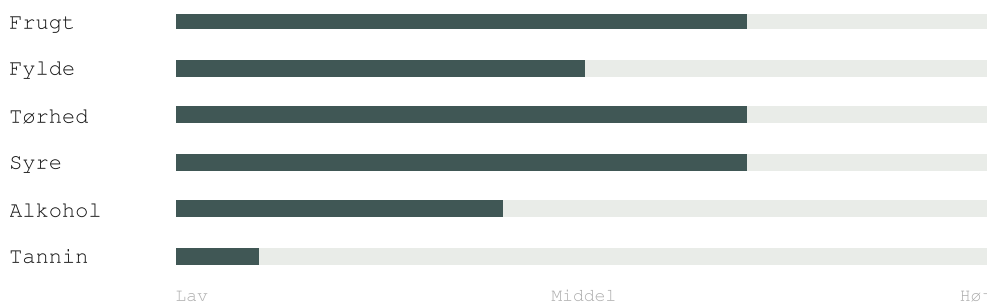
Primære aromaer: Grønne æbler, umoden fersken, lime, grape, ostevalle, selleri og saltvand.

Madforslag: Prøv til arillet asparges med prosciutto og balsamico.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2022



Mousserende



Silvaner,
Pinot Blanc



Pfalz
Tyskland