

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
02733/8283  
wein@hagermatthias.at  
<http://www.hagermatthias.at>



## Pet Nat (Grüner Veltliner) 2018



|                  |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------|
| Lagar            | Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias |
| Viñedo           | Kamptal, Austria                                            |
| Tipo de vino     | Vino espumoso                                               |
| Uva              | Grüner Veltliner                                            |
| Nivel de calidad | Other                                                       |
| Dulzura          | secar                                                       |
| Capacidad        | 0,75 Litro                                                  |
| Alcohol          | 10,5 vol%                                                   |
| Acidez           | 6,2 g/l                                                     |
| Azúcar residual  | 3 g/l                                                       |
| Ubicación        | Seeberg und Schöntal                                        |
| Suelo            | Arcilla, Loess, Otro                                        |
| Temp.            | 6 °C - 8 °C                                                 |

Las uvas Grüner Veltliner se prensaron inmediatamente para obtener este vino espumoso y se fermentaron espontáneamente y se fermentaron parcialmente en barriles de madera. El jugo de fermentación se llenó durante la fermentación final en la botella. El resultado es un mineral PET NAT (hormigueo natural) con un bello y fino perlage y un depósito de levadura natural en el fondo de la botella, que garantiza una notable frescura.