

# Puntay

## PEAK NAT

QUALITÄTSSCHAUMWEIN BRUT 2024

**REBSORTE:** Weißburgunder

**LAGE UND BODEN:** Die Weinberge liegen am Fuße des Mendelgebirges, oberhalb des Dorfkerns von Kaltern. Sie zeichnen sich durch kalkhaltigen Moränenboden aus.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen

**ERTRAGSMENGE:** 50 hl/ha

**AUSBAU:** Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft dekantiert und in Edelstahltanks umgefüllt. Dort findet eine sehr langsame Gärung mit ausgewählten Hefen statt. Nach Erreichen eines Restzuckergehalts von 18 g/l wird der neue Most in Sektflaschen abgefüllt, wo er durch die natürliche Gärung zum Schaumwein wird. Der Peak Nat verbleibt etwa sechs Monate auf der Hefe in der Flasche, bevor er Ende März 2025 degorgiert wird.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 12,0 %, Gesamtsäure: 8,1 g/l, Restzucker: 2,7 g/l

**TRINKREIFE:** 1 – 5 Jahre

**DEGUSTATION:** Dieser Schaumwein präsentiert ein äußerst sauberes Bouquet, dominiert von knackigen weißen Früchten und subtilen balsamischen Nuancen. Sein frischer, salziger und äußerst angenehmer Abgang wird durch eine feine Perlage unterstrichen.

**BEGLEITIDEEN:** Dieser Schaumwein ist empfehlenswert zu Austern und rohen Meeresfrüchten. Er passt perfekt zu knackigen Gemüsedips und eignet sich hervorragend als Aperitifwein.

**SERVIERTEMPERATUR:** 6 – 8 °C

Enthält Sulfite

