

A WINESTORY ABOUT...

Ich heisse Florian und bin der diesjährige Winzer-Auszubildende auf dem Weingut Schmidheiny. Getrieben von meiner Leidenschaft für Schaumwein, einem Getränk der Feierlichkeiten und Freude, beschloss ich, mein Schicksal selbst in die Hand zu nehmen. Doch der herkömmliche Weg der Weinherstellung, geprägt von langen Reifezeiten und komplexen Prozessen, schien mir unerreichbar. Entschlossen, eine Lösung zu finden, stiess ich auf eine alte Technik: den Pét Nat. Ein handwerklicher Ansatz, der die Tradition mit Innovation verbindet. Es war die perfekte Wahl für einen Wein, der schnell gemacht werden musste, ohne dabei Qualität und Geschmack zu vernachlässigen!



#EXPERIMENT PÉT-NAT BY FLORIAN DIETRICH

PÉT NAT

Die beiden Kreationen “Wirbelwind” und “Wirbelwind - Vom Holz verweht” ist ein Must-Try für alle, die neugierig auf naturbelassene Weine sind. Er duftet nach frischen Himbeeren, knackigen Äpfeln und einer Spur von Lindenblüten, begleitet von leichten Brioche-Noten. Auf der Zunge entfaltet er eine feine Perlage und eine angenehme Säure, die sich langanhaltend im Mundraum entfaltet. Im Glas zeigt er sich in einem lässigen Lachsfarbton mit einer leichten Trübung, Naturpur.

Hergestellt im Pét-Nat-Stil aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay, wurde er während der Gärung leicht restsüß abgefüllt und dann für 4 Monate auf der Hefe gelagert, bevor er degorgiert und mit einem Schuss Restwein neu verschlossen wurde. Bevor die Flasche geöffnet wird, bitte nicht vergessen, die Hefe leicht aufzuschütteln. Den Schaumwein am besten bei einer Temperatur von 4-7°C geniessen.

Schau mal hinter die Kulissen! Hier ist das Making-Of meiner Projektmomente, festgehalten in einem Video.



Schmidheiny
WEINGUT IM RHEINTAL