

## Perlenspiel BIO Brut nature – zero dosage

Bezeichnung / name:	Johanniter (PIWI) sparkling wine bottle fermented
Sorte / variety:	2022 grown organic
Jahrgang / vintage:	
Riede / vineyards:	
Bodentyp / type of soil:	Kalkhaltige Braunerde / calcareous brown soil
Alter der Rebstöcke / age:	11 Jahre / 11 years
Ertrag / amount:	1,4 kg / Stock / 1,4 kg per vine
Ernte / harvest:	2. September 2022
Maischestandzeit /skin contact:	6-15 Stunden /6-15 hours
Flaschenfüllung / bottling:	September 2022
Degorgierung:	August 2023 after 11 months on yeast in bottle
Alkohol / alcohol:	12 %vol.
Restzucker / residual sugar:	2,3 g/l naturally unfermented sugar (6,1 bar Druck/pressure) brut nature – zero dosage
Säure / acidity:	7,0 g/l
Ausbau / winemaking:	Selektive Lese von Hand, bei Maischestandzeit wurde gerebelt und gequetscht, gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung im Tank gelagert; Abfüllung in Flaschen zur zweiten Gärung und anschließende Lagerung in der Flasche bis zum Degorgieren für 11 Monate /selective grape picking by hand, stored on skins for up to 15 hours the grapes were destemmed and crushed, cool fermented in Inox and stored until bottling on the yeast; after bottling 2nd fermentation in the bottles and storage on the yeast in the bottles for 11 months.
Beschreibung / description:	Elegant, Komplex, feine kompakte Perlage, erinnert an Quitten/ fruity elegant, complex, fine compact bubbles, reminds on quitts.
Speiseempfehlung / comparing food:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt, und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammenpassen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. / eat what you want and drink what you like.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / my thoughts:	Die traditionelle Flaschengärung ist die angemessene Methode für diese Königin der Getränke. Die mindestens 11 Monate dauernde Lagerung auf der Hefe macht die Aromen und die Struktur des Sektes geschliffener und die Perlage wird feiner und bekömmlicher. Bleibt mir noch zu wünschen: „Viel Spaß beim Spiel der Perlen im Glas!“ The traditional bottle fermentation is the suitable method for this queen of wine. The minimum 11 months long aging on yeast lees makes the aroma and structure of the sparkling wine polished and the bubbles are finer and more wholesome. It just leaves me to wish – “lots of fun with the play of bubbles in the glass!”
Verschluss Sache / closure:	Naturkork from Z Cork Portugal mit Agraffe / natural cork from Z-Cork Portugal and agraffe
Hinweis für Allergiker / allergy advice:	enthält Sulfite / contains sulfites

für Veganer geeignet / suitable for vegans

