

fidesser

WEINGUT  
WEINVIERTEL  
AUSTRIA  
PLATT

## fidesser\*orbis pet nat rosé

### Hintergrund

Es ist viel bedeutender Wein zu machen, der von Natur aus schön ist, als die mundgerechte Abrundung von Ecken und Kanten. Ein ehrliches Produkt eben. Im Weingarten setzen wir den Grundstein. Mit viel Sorgfalt, Freude und Biodynamie. Nach dem Motto „Lasse dem Weine das Seine“ kreieren wir, was wir für richtig empfinden. Abseits von Uniformität schaffen wir uns genügend Raum für Kreativität und neue Ideen. Die Weine hinter fidesser\*orbis sind unfiltriert und mit minimaler Schwefelmenge. Das Weglassen von jeglichen Schönungen macht die Weine bekömmlich und einzigartig. Weine, die von Natur aus daraus geformt werden, was ihnen Boden und Klima geben. Echt und unverwechselbar.



Jahrgang: **2021**  
Sorte: **Zweigelt, Blauer Portugieser**  
Weinbaugebiet: **Österreich**  
Alkohol: **10.5 % vol.**  
Säure: **7.4 g/l**  
Restzucker: **10.1 g/l**

### Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

### Vinifikation

Selektive Handlese. Die Trauben werden gerebelt, nach kurzer Maischestandzeit abgepresst und mit Naturhefen spontan vergoren. Kurz vor Ende der Gärung wird der Wein in Flaschen gefüllt, wo er dann trocken vergärt. Dadurch entsteht das natürliche Prickeln = pétillant naturel. Nach ein paar Monaten Flaschenreife wird der Pet Nat degorgiert und mit Stillwein aufgefüllt.

### Design

Der ganzheitliche Ansatz in der Bewirtschaftung, der Einfluß von Flora, Fauna, Mikroklima und Kosmos war Ideengeber für die Illustration am Etikett. Inspiriert von Leonardo da Vincis „De Divina Proportione“ porträtieren Illustrationen geometrischer Körper den jeweiligen Charakter der fidesser\*orbis Weine. Sie stehen für die Verknüpfung aller wissenschaftlichen und geistigen Erkenntnisse im Sinne einer umfassenden Weltbetrachtung. Der Name fidesser\*orbis bringt den ganzheitlichen Blick der Biodynamie auf den Punkt.

### Weinbeschreibung

Leuchtendes Hellrot mit leichter Trübung, feiner Schaum, Himbeere und Hibiskus, frisch strukturiert, knackige Säure und lebendiges Kohlensäure-Spiel, erfrischend leicht und engmaschig, hohe Strahlkraft. Macht gute Laune. (Weingut Rudolf Fidesser)

–

Lese am 5. September, degorgiert. Feine Schaumkrone, helles Rot, Himbeeren, Zwetschken, Ribisel, rassig, voller Frische, fast schwebend, ungemeine Pikanz, BSA, die Säure ist präsent, rotbeerig, ein hochwertig unkomplizierter Wein, höchst vergnüglich, fröhlich, ein Sommerwein par excellence. (Adi Schmid, Vinaria Weinguide 2022/23)

Weingut Fidesser  
2051 Platt 39

Tel/Fax +43 (0)2945 2592, Mobil +43(0)676-9266789 (Norbert), Mobil +43(0)676-9373182 (Sophie)  
[www.fidesser.at](http://www.fidesser.at), [weingut@fidesser.at](mailto:weingut@fidesser.at)