fidesser
WEINGUT
WEINVIERTEL
AUSTRIA
PLATT

fidesser*orbis pet nat rosé

Jahrgang: **2022**
Sorte: **Zweigelt, Blauer Portugieser**
Weinbaugebiet: **Österreich**
Alkohol: **10.9 % vol.**
Säure: **6.4 g/l**
Restzucker: **1.6 g/l**

Hintergrund

Es ist viel bedeutender Wein zu machen, der von Natur aus schön ist, als die mundgerechte Abrundung von Ecken und Kanten. 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. Ehrliche Weine, die von Natur aus daraus geformt werden, was ihnen Boden und Klima geben.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten sind Demeter-zertifiziert und werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese. Die Trauben werden gerebelt, nach kurzer Maischestandzeit abgepresst und 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)
–
Degorgiert – anhaltender Schaum, pinkfarben, rote Ribisel, Zwetschken, kandierte Kirschen, Himbeeren, knochentrocken, viele rote Früchte, ungemein erfrischend und unkompliziert. Ein hervorragendes Produkt für Jung und Alt. (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, weingut@fidesser.at