

## MOTZ & MARIE - PETNAT 2023

NATURAL · BIO · ROSÉ



### DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

#### REGIONSWEIN · CARNUNTUM

Die Rotweintrrauben für unseren PetNat stammen ausschließlich aus unseren eigenen, biologisch bewirtschafteten Weingärten in und um Höflein. In der geschichtsträchtigen Weinregion Carnuntum finden unsere Reben ideale Wachstumsbedingungen. Das Terroir zeichnet sich durch eine einzigartige Kombination aus Lehm- und Sandböden aus, die unserem PetNat eine besondere Mineralität sowie eine bemerkenswerte Tiefe und Finesse gibt.

### DER WEIN

**TROCKEN** · Fruchtbetonter, frischer PetNat mit saftigen Beerennoten. Die volle Kraft der Zeigelt und Blaufränkisch Trauben findet sich im PetNat Motz & Marie rosé wieder: Reife, rote Beeren sorgen für einen starken Ausdruck. Eine Lust und Laune Sprudelei der nicht nur gut zu intensiven Speisen passt sondern sich besonders gut in geselliger Runde trinken lässt.

### DER JAHRGANG

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinjahrgang mit klaren Fruchtaromen und runde Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen. Und wir freuen uns auf ausgereifte und kraftvolle Rotweine für alle WeinliebhaberInnen.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Lust und Laune Wein, der nicht nur gut zu intensiven Speisen passt sondern sich besonders gut in geselliger Runde trinken lässt.

#### SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR

4-6°C

#### TRINKREIFE

2024-2029

#### ERNTZEITPUNKT

Mitte September  
händisch geerntet

#### AUSBAU

Maischestandzeit mit Beere & Stiel und auf der Vollhefe im der Flasche fertig vergoren

#### GÄRUNG

ohne Gärsteuerung angegoren im Stahltank, danach in der Flasche

**ALKOHOL** 10,5 % Vol.

**SÄURE** 5,7 g/l

**RESTZUCKER** 7 g/l

**FORMATE** 0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048502210