

"Now or never" Petnat - Bio

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Weingut Georg Preisinger
Art. Nr.: 305.021

Herkunftsland: Österreich
Region: Burgenland
Ort des Gutes: Gols



Weingut / Erzeuger

Aus Überzeugung achtet Georg Preisinger auf Natürlichkeit in allen Bereichen der Weinproduktion. Dazu gehört für Georg auch, so oft wie möglich dort zu sein, wo der Geschmack im wahrsten Sinne des Wortes entsteht: im Weingarten. Seine Weine zeichnen sich durch bodenständige Sorten, wenig Holz und viel Handarbeit aus. Die alten Rebsorten brauchen intensive Pflege. Sein Ziel ist es, die Trauben so unverändert wie möglich zu belassen. Dazu gehört, dass die Trauben von Hand gelesen und in kleinen Kisten zum Weingut transportiert werden. Im Weingut werden die Trauben nochmals von Hand sortiert. "Nur so kann ich dem Terroir, der Sorte und nicht zuletzt dem Qualitätsanspruch meiner Kunden gerecht werden", sagt Georg Preisinger. "Wein ist für mich etwas Lebendiges. Jeder hat seinen eigenen Charakter und seine eigenen Bedürfnisse. Diese nicht nur zu respektieren, sondern auch zu fördern, ist meine Aufgabe".

Das Weingut Preisinger befindet sich in Gols und besteht bereits in der fünften Generation. Nach seiner Ausbildung in Klosterneuburg sammelte Georg Preisinger seine Erfahrungen in Deutschland, Kalifornien und Südafrika. Sein Schwerpunkt liegt auf autochthonen Sorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Hinzu kommen die weißen Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder.

Die Etiketten des Weinguts Georg Preisinger sind ein echter Hingucker. Die Trapezkünstlerin und der beflügelte Herr der Linie "Über den Wolken" visualisieren genau das, was die Weine verkörpern: leichte Jungweine mit eigenem Charakter, die man gut gekühlt trinken kann. Auf der Homepage und den Etiketten prangt das Symbol einer Rakete. Die Idee stammt von einem Weingarten, der 1969 gepflanzt wurde. Georg Preisinger übernahm den 40 Jahre alten Weingarten. Viele Leute schüttelten den Kopf über das Engagement, mit dem er die alten Reben pflegte, die so alt waren wie der erste Mensch auf dem Mond. Doch genau das war für Georg Preisinger die Inspiration: "Jeder Wein schickt uns auf eine Zeitreise ins Kelterjahr, nicht nur auf meine als Winzer. Jeder Genießer hat eine eigene Geschichte zu jedem Jahrgang. Dafür steht die Rakete". Seit einigen Jahren ist das Weingut vor allem für seine großen Weißweine und den gekonnten Einsatz von Holzfässern bekannt.

Beschreibung

Der "Now or Never" Pétillant Naturel von Georg Preisinger ist ein handwerklich erzeugter, naturbelassener Schaumwein, der nach der Méthode Ancestrale hergestellt wird. Diese traditionelle Herstellungsweise - auch als Pet-Nat (Pétillant Naturel) bekannt - ist die älteste Form der Schaumweinbereitung. Der Most wird während der Gärung in die Flasche gefüllt, wo er seine Fermentation abschließt und seine feine, natürliche Kohlensäure entwickelt. ? ganz ohne zweite Gärung oder Dosage.

Die Cuvée dieses Pet-Nat besteht aus Blaufränkisch, Pinot Noir und St. Laurent, drei charakterstarken Rebsorten, die für ihre saftige Frucht und elegante Struktur bekannt sind. Die Trauben stammen aus nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen mit Schwarzerde- und Schotterböden, die dem Wein sowohl eine kraftvolle Tiefe als auch eine feine Mineralität verleihen.

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und spontan mit natürlichen Hefen im Edelstahltank vergoren. Während der Gärung wird der Wein ungefiltert und ohne Schwefelzugabe in die Flasche gefüllt, wo er seine Perlage auf natürliche Weise entwickelt. Die verbleibende Hefe sorgt für eine charakteristische Trübung und verleiht dem Wein zusätzliche Vielschichtigkeit.

Das Ergebnis ist ein ungezähmter, lebendiger Schaumwein, der mit saftiger Beerenfrucht, feiner Würze und erfrischender Säure begeistert. Ein Pet-Nat mit Charakter - jetzt oder nie!

Farbe:	helles himbeerrosa mit leicht trüben Reflexen
Rebsorte:	Blafränkisch, Pinot Noir, St. Laurent
Charakteristik:	lebendig und unbeschwert mit Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen und einem Hauch von Pfirsich, florale Nuancen und ein leicht herber Anklang verleihen dem Wein Tiefe, während feines Mousseux den Gaumen umspielt, ein fruchtiges, leichtfüßiges Fest, das mit spielerischer Leichtigkeit und subtiler Süße endet
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	10 % vol.
Restzucker:	17 g/l
Gesamtsäure:	6,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein sommerlicher Salat mit reifen Pfirsichen, Rucola und Burrata unterstreicht die fruchtige Frische und die feine Perlage des Weins. Ebenso harmoniert er hervorragend mit einer würzigen Thunfisch-Tataki auf Sesamkruste, deren Umami-Noten durch die lebendige Säure und mineralische Struktur des Pet-Nat perfekt ausbalanciert werden.

Stand: 21.07.2026 11:09 Uhr