

P É T I L L A N T N A T U R E L

Joma

Johanna
Markowitsch

DIE IDEE

Jeder, der mich kennt, weiß, wie sehr ich Sprudel liebe. Ich wollte etwas Eigenständiges, Naturbelassenes & trotzdem Jugendliches kreieren. Leichtfüßig, aber spaßig. Genauso soll *JOMA* schmecken.

JoMa

JoMa



Jahrgang 2019 ist frisch degorgiert und ready to go ...

PET NAT - BLANC DE BLANCS (Foto links)

- Chardonnay & Weißburgunder

BESCHREIBUNG

- frischer Obstkuchen
- frecher Exot (Maracuja, Mango)
- gute Säurestruktur
- knochentrocken
- #leichtundspritzig
- 11,5 % Alkohol

PET NAT - BLANC DE NOIR (Foto rechts)

- Pinot Noir & St. Laurent

BESCHREIBUNG

- bescheidener Solist
- cremiger Purist (Rhabarber, Erdbeere)
- gute Säurestruktur
- knochentrocken
- #ohneschnickschnack
- 11,5 % Alkohol

WIE GEMACHT, WAS GEDACHT?

Bei dem Traubenmaterial habe ich mich ausschließlich für Burgunder-Trauben entschieden.

Die Vinifikation der beiden **Pet Nats** erfolgte gleich, Es wurden keine Unterschiede gemacht.

- händische Weinlese Ende August
- schonende GANZTRAUBENPRESSUNG (inkl. Stiele)
- 100 % Spontangärung
- der noch gärende Most wurde in die Druckflasche gefüllt
- 8 Monate auf der Hefe gelagert
- gerüttelt
- händisch & selbst degorgiert
- **0 Zusätze!** kein Schwefel von Anfang bis zum Ende.

don't think, just drink.



Johanna