

# PRESSE-INFORMATION

## Ortenauer Weinkeller lanciert Perlwein aus ursprünglicher Schaumweinherstellung

**Der sogenannte Pét Nat zeichnet sich durch besondere Handwerkskunst aus**

- **Natürlich trüber Schaumwein durch Flaschengärung**
- **Spricht Weinliebhaberinnen und -liebhaber an**
- **Jede Flasche ist ein Unikat, limitierte Gesamtauflage**

**Offenburg/15.05.2024 – „Pétillant naturel“, in Kurzform „Pét Nat“, und zu Deutsch „natürlich perlend“, trägt der neue Schaumwein des Ortenauer Weinkellers auf dem Etikett. Bei dieser ursprünglichen Herstellungsart wird der noch gärende Most in die Flasche gefüllt und verschlossen. Die natürliche Kohlensäure lässt den nötigen Druck in der Flasche entstehen und macht jede Flasche des neuen Schaumweins einzigartig.**

„Wir tüfteln seit rund zwei Jahren an dieser Urform des Schaumweines und haben mit dem Muskateller eine Traube gefunden, die besonders aromatisch ist und sich hervorragend für diese Art der Flaschengärung eignet“, beschreibt Herbert Agradetti, Kellermeister beim Ortenauer Weinkeller, das neue Produkt, dessen Trauben aus Altschweier bei Bühl stammen. „Durch die Hefe in der Flasche erhalten wir ein natürliches sowie unfiltriertes Endprodukt. Man benötigt bei dieser Herstellungsart besonderes Fingerspitzengefühl, da sich jede Flasche anders verhält. Und jede wird zu einem Unikat“, so Agradetti weiter. Da die Hefe bei der Entstehung der Kohlensäure in

der Flasche bleibt, entsteht die charakteristische natürliche Trübung. Der Pét Nat gilt als Urform des Schaumweins, da es lediglich einen Gärprozess gibt. Im Gegensatz zur verbreiteten traditionellen Flaschengärung von Schaumweinen wird beim Pét Nat der bereits gärende Most in Flaschen gefüllt, um dort weiter zu gären. Dabei entsteht die Kohlensäure, abhängig vom Zuckergehalt im Most zum Zeitpunkt der Abfüllung. Außerdem zeichnet sich der Pét Nat durch einen geringeren Alkoholgehalt als beispielsweise ein Sekt aus. „Der Schaumwein lässt sich gut als Aperitif reichen und passt durch seine fruchtig-frischen Aromen hervorragend zu Fischgerichten oder zur asiatischen Küche“, empfiehlt Christian Danner, Betriebsleiter Ortenauer Weinkeller. Der Schaumwein ist in vielen Edeka-Märkten im Südwesten erhältlich.

### **Zusatzinformation – Edeka Südwest**

Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben Edeka-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2023 einen Verbund-Außenumsatz von 10,4 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist Edeka Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Edeka Südwest Fleisch, die Bäckereigruppe Backkultur, der Spezialist für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte Schwarzwaldhof, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet Edeka Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden sowie etwa 3.000 Auszubildenden in rund 40 Berufsbildern einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region.