

QUANTUM WINERY FLORIAN  
SCHUHSMANN  
PÉT-NAT PENNYROYAL TEA  
QUANTUM WINERY, SCHUHSMANN



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Quantum Winery Florian Schuhmann</b>
Traubensorte(n):	Merlot
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Im Glas ist die Trübung sehr gut ersichtlich. In der Nase bereits dunkle Beeren. Im Gaumen die perfekte Harmonie der Perlage und dem dunklen Beerengeschmack. Wirkt frisch, dennoch sehr lange anhaltend. Keine Flasche gleicht der andern, dieses spezielle Kriterium wird dem Pet-Nat zugesprochen.

#### *Empfehlung*

---

Passt perfekt mit seiner Perlage zu allem, was viel Geschmack sucht. Der etwas andere Aperitif!

#### *Produzent*

---

**Quantum Winery Florian Schuhmann** - Schuhmann sagt: Wein? Zunächst sollten wir über Kaviar reden. Kaviar erschliesst sich einem nicht sofort. Man mag ihn, oder eben nicht. Kaviar verunsichert. Die Aufgeschlossenen, Entdeckungsfreudigen unter uns werden sich langsam an ihn herantasten. Die Herausforderung, welche Kaviar an den Gaumen stellt, annehmen. Diese meistern. Oder eben auch nicht. Eines würde man jedoch niemals tun: Den Kaviar solange mit Fremdstoffen beeinflussen bis er einem schmeckt. Wieso machen wir das dann mit Wein? Weil wir es können! Nun beim Kaviar könnten wir es auch. Tun es aber nicht. Wieso? Aus Respekt! Das ist unser Ansatz. Respekt. Keine Beeinflussung des Traubensafts mehr. Keinerlei Manipulationen im Weingarten. Der Natur zuhören, den Dingen seinen Lauf lassen. Dieser Weg ist eine Herausforderung, das Endergebnis ebenso: Unsere Weine sind ungestüm und roh. Sie tragen weder Maske noch Korsett. Sie schmecken nicht nach Apfel, Marille oder Rosenblüte. Unsere Weine schmecken nach einer lange vergessenen Frucht. Sie schmecken nach Weintraube. All diese Erkenntnisse sind uns nicht einfach auf den Kopf gefallen. Sie sind das Resultat einer Wanderung mit Irrungen und Wirrungen. Diese begann 2010 mit einem halben Hektar Weingärten und einem winzigen Keller mit undichten Fenstern. Alles gepachtet. Eigenbesitz oder Kapital gab es nicht. Wir waren das erste Wein-Startup des Landes. Darauf sind wir stolz. 2012 haben wir begonnen unsere Weingärten biologisch zu bewirtschaften. Nicht aus Dogmatismus heraus, oder gar aus Marketing Gründen (bis zum heutigen Tag

weigern wir uns aus diesem Grund, uns zertifizieren zu lassen). Aus Gründen der Beobachtung, aus Gründen der Logik. 2014 der Entschluss, ausschliesslich Naturwein zu erzeugen. Also auf jedwede künstliche Beeinflussung des Weins zu verzichten. Keine Schönungen, keine Hilfestellungen, keine Filtration. Das ist unser Handwerk. 2016 erfolgte der Umzug in einen grösseren Keller. Die von uns bearbeitete Weingartenfläche beläuft sich mittlerweile auf zweieinhalb Hektar. Aus dem Garagenweingut ist ein Werkstattweingut geworden. Und genauso wollen wir unser Weingut auch verstanden wissen, als Werkstatt. Wir bewundern nicht nur den Mut, aus etwas Kleinem etwas Grosses zu machen, sondern auch die Ansicht, die Schuhmann und sein Team gegenüber Wein und seiner Produktion haben. Es gelingt ihnen von Jahr zu Jahr immer aufs Neue, uns zu überraschen und uns einen Schritt näher an den Ursprung WEIN zu bringen. Wir lieben es.