



OLIVER ZETER

ZERÓ GRANDE CUVÉE

Zu unseren besten Referenzen zählt der „Zeró“, ein Sekt nach Machart „Méthode Champenoise“. Mit dem Jahrgang 2019 ist eine Assemblage aus 68 % Pinot Noir und 32 % Chardonnay entstanden. Bei der Herstellung wurde durch einen größtmöglichen Grad an Handarbeit kompromisslos auf Qualität gesetzt. Kein Aufwand war zu groß für die „Grande Cuvée“: Handlese, Ganztraubenpressung, Vergärung im gebrauchten Barrique, langer biologischer Säureabbau, traditionelle Flaschengärung mit 42 Monaten Hefelager. Durch die lange Hefeautolyse erhält der Wein eine feinperlige Mousseux, dezente Brioche-Noten und einen druckvollen Extrakt. Auf eine Versanddosage wurde verzichtet, ein klassischer „Zéro dosage“ eben. Die Grande Cuvée wird nur in außergewöhnlich guten Jahrgängen und kleiner Stückzahl produziert. Der progressive, moderne Stil zeigt Noten von weißen Blüten, heller Grapefruit, Reineclaude, Austernschalen sowie liebliche Nuancen von Crêpes nature. Am Gaumen ist er zitrisch, klar konturiert, mit freigelegter Mineralität, extrafeiner Perlage und dezenten Hefenoten.



REBSORTEN	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
GESCHMACK	Brut Nature
AUSBAU	Traditionelle Flaschengärung
JAHRGANG	2019
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	7,7 g/l
RESTZUCKER	0,8 g/l