OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC

Wir verfügen über mehrere Sauvignon Blanc Weinberge sowohl in der Südpfalz als auch an der Mittelhaardt, die mit verschiedenen Sortenvarietäten (man spricht auch von Klonen) bepflanzt sind. Ein entscheidender Vorteil der breiten örtlichen Verteilung ist im wesentlichen das unterschiedliche Terroir, was sich positiv auf eine Diversifizierung der Aromen auswirkt. Ebenso unterschiedlich wie die Lagen sind auch die Böden auf denen die Rebstöcke wachsen. Die Erziehung erfolgt meist als Flachbogen, was zu einer linearen und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Gelesen wird von Hand oder mit dem Vollernter. Ein Teil der Trauben wird relativ grün geerntet, der Hauptteil im reifen Zustand und der letzte Teil darf gerne vollreif sein. Die Trauben werden anschließend in einer pneumatischen Presse unter Luftabschluss gekeltert. Oxidationsschutz ist während der Pressphase die oberste Maxime. Vergoren wird in Edelstahltanks, aber auch in großen Holzfässern - teilweise spontan- und ein Teil sogar im Barrique. Der Jungwein wird vor der Füllung nur einmal mit einem Kieselgurfilter filtriert und dabei führen wir die verschiedenen Einzelgebinde wieder zu einem einheitlichen Blend zusammen.

REBSORTEN	100% Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl, Stückfass und Barrique
JAHRGANG	2016
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,1 g/l
RESTZUCKER	5,0 g/l

Oliver Zeter eGbR • Eichkehle 25 • 67433 Neustadt – Haardt
Telefon: +49 (0) 6321–9700933 • www.oliver-zeter.de • vinothek@oliver-zeter.de