OLIVER ZETER

Z



Die Trauben der drei Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah stammen aus alten Weinbergen unterschiedlicher Lagen der Mittelhaardt. Die recht leichten und von daher schnell erwärmbaren Böden bilden mit ihrer skelettreichen Kieseleinlage ideale Voraussetzungen für den Anbau.
Ertragsreduzierende Maßnahmen, meist durch Trauben-Halbierung, gepaart mit den hervorragenden klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs, erlaubten die Entstehung eines kräftigen Rotweines mit ganz individuellem Charakter. Die Lese erfolgt so spät, wie es das Wetter und der Gesundheitszustand der Trauben zulassen. Geerntet wird in kleine, nur 20 Kilo fassende Lesekisten. Anschließend werden die Trauben gemahlen und zwei Wochen lang auf der Maische vergoren. Nach dem Pressvorgang wird der Jungwein sofort in Barriques aus französischer Eiche gefüllt und dort erfolgt auch der biologische Säureabbau. Die Lagerzeit im Holz beträgt insgesamt 12 Monate. Nach der Abfüllung verbleibt der Wein mindestens weitere acht Monate auf der Flasche, bevor er schließlich in den Verkauf kommt. Er zeigt intensive Aromen von reifen Wald-Preiselbeeren, Brombeeren bis hin zu eingelegten Pflaumen, Cassis-Macarons und Noisette. Das vornehme Mundgefühl ist körperreich und von einer akkurat gegliederten Gerbstoff- und Säurestruktur.

REBSORTEN	65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 10 % Syrah
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Barrique
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l

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