



OLIVER ZETER

MAGNUM

Z

Die Trauben der drei Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah stammen aus alten Weinbergen unterschiedlicher Lagen der Mittelhaardt. Die recht leichten und schnell erwärmbaren Böden bilden mit ihrer skelettreichen Kieseleinlage ideale Voraussetzungen für den Anbau. Ertragsreduzierende Maßnahmen, meist durch Traubenhäufung, gepaart mit den hervorragenden klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs erlaubten die Entstehung eines Rotweines mit internationalem Charakter. Die Lese erfolgt so spät, wie es das Wetter und der Gesundheitszustand der Trauben zulassen. Geerntet wird in kleine, nur 20 Kilo fassende Körbchen. 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 dort erfolgt auch der biologische Säureabbau. Die Lagerzeit im Holz beträgt insgesamt 12 Monate. Nach der Abfüllung verbleibt der Wein mindestens weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er schließlich in den Verkauf kommt.



REBSORTEN	65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 10% Syrah
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	1,5
AUSBAU	Barrique
JAHRGANG	2017
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	4,8 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l