OLIVER ZETER

VIOGNIER
ZAFRÁN

Der Name „Zafrán“ leitet sich von der orientalisch anmutenden Charakteristik und der safranähnlichen Farbe des Weines ab. Die Reben für den Zafrán stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heißesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen „Feuer“ bekannt. Es lag also auf der Hand, die geringe Ausbeute dieser Kleinlage separat und nur mit minimalen Eingriffen auszubauen. Die Trauben werden bereits nach der Blüte halbiert und sehr spät in vollreifem Zustand gelesen, lange mazeriert, teils sogar maischevergoren und ohne Verwendung von Reinzuchthefen ausgebaut. Danach kommt der Wein für 12 Monate in 500 Liter fassende Tonneaux aus neuem und gebrauchtem Holz. Er zeigt vielfältige Gewürznoten, wie sie sich beim Schlendern über einen orientalischen Basar zeigen. Die Frucht ist geprägt von hoher Reife, aber ohne in eine fruchtige Exotik abzugleiten. Seine Komplexität speist sich aus der enormen mineralischen Dichte und der Maischegärung. Der Wein öffnet sich mit etwas Luft, deswegen bitte vorzugsweise in großen Gläsern servieren oder karaffieren.

REBSORTEN	Viognier
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0.75
AUSBAU	Tonneaux
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l
AWARDS	94 Robert Parker, 92 Vinous, 92 Vinum

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