OLIVER ZETER

ZAHIR BLANC

Wie viele der weißen Grand Vins aus dem Graves besteht der Zahir Blanc vornehmlich aus Sauvignon Blanc, flankiert von 12% Sauvignon Gris und 3% Sémillon. Letzterer kommt aus zwei Neupflanzungen in Nähe der südpfälzischen Dörfer Arzheim und Ranschbach, nahe der Kleinen Kalmit. Beide Lagen weisen komplett unterschiedliche Bodenverhältnisse auf: 25 Ar stehen am Hang auf festem Kalkschiefer und weitere 15 Ar auf Kieselschotter mit Lößunterlage. Der Sauvignon Blanc hingegen stammt aus den ältesten Weinbergen, hauptsächlich mit den Klonen 530 von der Loire und dem Weerstasie aus Südafrika bestockt. Auf kargem Sandsteinboden in der heißen Lage „Feuer“ in Hambach steht der Sauvignon Gris. Alle Trauben wurden separat von Hand gelesen und getrennt verarbeitet. Die Moste wurden naturtrüb vergoren, überwiegend in neuem Holz. Danach verblieben die Weine für 18 Monate auf der Vollhefe und nur die besten Fässer wurden miteinander cuvéetiert. Zur Schonung der Aromen und der Textur erfolgte die Abfüllung gänzlich ohne Filtration.

Der Zahir Blanc fasziniert mit einem erhabenen, kristallinen Bouquet. Messerscharfe, helle Kopfnoten von Minze, Nesselblüten und Zitruszeste werden getragen durch ein Aromen-Fundament von weißem Pfirsich, kandiertem Ingwer und Buttergebäck. Der Gaumen besitzt viel Spannkraft. Er ist druckvoll, vibrierend und straff mit silikatischem Mundgefühl und beachtlichem Finish.

Nur 1200 Flaschen, 110 Magnums und 20 Doppelmagnums wurden von diesem Wein produziert.

REBSORTEN	85 % Sauvignon Blanc, 12 % Sauvignon Gris, 3 % Sémillon
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Tonneaux, Barriques
JAHRGANG	2021
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	7,2 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
AWARDS	94 Falstaff

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