



OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC

SWEETHEART

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, welches 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. Der „Sweetheart“ ist ein Süßwein aus spät gelesenen, sehr reifen Sauvignon Blanc Trauben aus drei verschiedenen Weinbergen. Der Most wird spontan und ganz langsam vergoren, bevor die Gärung genau im richtigen Moment durch Kälte abgestoppt wird. Somit bleibt dem Wein seine fruchtig-exotische Pikanz sowie das raffinierte Spiel von Säure und Fruchtsüße erhalten. Der reizvolle Duft von Thai-Basilikum, Pomelo und junger Mango erzeugt karibische Assoziationen. Er eignet sich hervorragend als animierender Aperitif oder auch als knackig-frischer Begleiter zu leichten Desserts.



REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,5
GESCHMACK	süß
AUSBAU	Edelstahl
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	7,5 % vol
SÄURE	7,8 g/l
RESTZUCKER	99,5 g/l