



O L I V E R Z E T E R

Z BLANC

Der Z Blanc ist der Zweitwein (Second Vin) des Zahirs, nach Vorbild der Weißweine aus Graves, Bordeaux. Die Cuvée besteht aus 60% Sauvignon Gris aus der heißen Lage „Feuer“ in Hambach und 40% Sauvignon Blanc aus unserer ältesten Sauvignon Blanc-Parzelle in Diedesfeld. Dieser Weinberg ist bereits seit 2004 mit sechs der weltbesten Sauvignon Blanc-Klone bepflanzt (376, 316, 116, 530, LB 50). Beide Weinberge wurden separat gelesen und separat ausgebaut. Der Sauvignon Gris reifte in gebrauchten Tonneaux, der Sauvignon Blanc in neuen 300 Liter Barriques. Dort verblieben die Jungweine noch uncuvéiert auf der Vollhefe bis zur Füllung im Februar. Zur Schonung der Aromen und Textur erfolgte die Abfüllung gänzlich ohne Filtration.

Der Z Blanc zeigt eine changierende, tiefgründige Aromatik. Das Spektrum beginnt mit frischer Birne, Kumquats und Passionsfrucht, weiter gesalzene Butter und Feuerstein, bevor es mit feinen, herbalen Noten von Fenchel und Macisblüte abschließt. Der Wein ist voluminös, aber fest und klar konturiert. Er hat einen feinen Schmelz, eine gut eingebundene Säure sowie ein salzig-griffiges Finish.

Nur 1800 Flaschen wurden von diesem Wein produziert.



REBSORTEN

60 % Sauvignon Gris, 40 % Sauvignon Blanc

FLASCHENGRÖSSE IN LITER

0,75

AUSBAU

Tonneaux, Barriques

JAHRGANG

2023

ALKOHOLGEHALT

13,5 % vol

SÄURE

6,0 g/l

RESTZUCKER

0,5 g/l

AWARDS

93 Vinous, 93 Henris