



OLIVER ZETER

GRAUBURGUNDER MINERAL

Durch den Zugriff auf großartige Burgunder-Parzellen ergab sich die Möglichkeit unsere Grauburgunder-Linie durch einen weiteren Wein zu ergänzen. Die betagten Rebstöcke wachsen im landschaftlich romantischen Teil der Südpfalz bei Godramstein und Siebeldingen. Hier am Haardtrand sind die Böden so unterschiedlich wie ein Flickenteppich. Inmitten einer zerklüfteten Hügellandschaft suchen die Grauburgunder-Wurzeln Halt in tiefgründigen Kalk- Lehm- und Lössböden, welche die alten Reben auch in heißen Jahren ausreichend gut versorgen.

Aus den nahen Tälern des Pfälzer Waldes strömt während den heißen Sommernächten immer etwas kühle Luft über die Anlagen, was die Reife verzögert und die Balance im Wein fördert. Die Trauben wurden per Hand gelesen, danach entrappt und sortiert. Nach einigen Tagen der Kaltmazeration auf der Maische verlief die Gärung spontan im Doppelstückfass und im Tonneau. Der Jungwein verbrachte insgesamt 10 Monate auf der Vollhefe unterstützt durch eine zeitweise und moderate Bättonnage.

Der Wein funkelt bernsteinfarben im Glas. Sein komplexer Duft erinnert an Mirabellen, Orangenzesten, Rooibos Tee und gebuttertem Toast. Flankierende rauchige Noten verleihen dem Bouquet eine gute Tiefe. Der Körper ist muskulös, jedoch keineswegs fett. Im Abgang zeigt sich nochmal eindringlich die Raffinesse, Struktur und Kompaktheit, welche man von einem Grauburgunder so nicht erwarten würde.



REBSORTEN	Grauburgunder
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
ANBAUGEBIET	Pfalz
AUSBAU	Doppelstückfass und Tonneau
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l