



OLIVER ZETER

## SAUVIGNON BLANC NAKED

Der ökologisch bewirtschaftete Weinberg steht auf einem kompakten Kalkboden in der Südpfalz. Bepflanzt mit der extrem hochwertigen Sauvignon Blanc-Selektion „Laimburg“ aus Südtirol, die für sehr moderaten Ertrag bekannt ist. Der Stil des Sauvignon Blanc „Naked“ ist Ergebnis unserer intensiven Auseinandersetzung mit der Sorte seit Jahrzehnten. Der Jungwein zeigte sich anfangs mit einer jahrgangstypischen Säure, welche durch einen biologischen Säureabbau abgemildert wurde. Was normalerweise in einigen wenigen Wochen geschehen sein sollte, und bei vielen unserer Weine so Usus ist, zog sich über 15 Monate hin. Durch fortwährende CO<sub>2</sub>-Produktion war der Wein selbst vor einer Oxidation geschützt. Derart natürlich stabilisiert, musste keinerlei Schwefel zugesetzt werden und auch auf eine Filtration wurde verzichtet. Ein Charakterkopf durch und durch, pur und „nackt“, wie ihn die Natur geformt hat.

Der weiterentwickelte Stil zeigt sich deutlich in der Sensorik. Das komplexe Bouquet besitzt die gewünschten reduktiven Noten, gepaart mit würzigem Blütenduft und einer hellen exotischen Frucht. Das Mundgefühl ist druckvoll und wirkt salzig-extraktreich, die Frische verleiht einen ungebremsten Trinkfluss und im langen Abgang finden sich auch hefige Aromen wieder.



REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Amphore, Beton-Ei
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l