



OLIVER ZETER

PETZ

Die Trauben für den „Petz“ kommen aus Weinbergen rund um die Dörfer Hambach, Maikammer und Edenkoben. In der Cuvée stecken Merlot und Cabernet Sauvignon aus einer neu gepflanzten Anlage an einem warmen und trockenen Standort. Nach einer traditionellen Maischegärung, gefolgt von einer mehrwöchigen Mazeration, wird die Maische sanft gepresst und der Jungwein in gebrauchte Barriquefässer aus französischer Eiche gelegt. In diesen Gebinden wurden die unterschiedlichen Sorten separat für 12 Monate ausgebaut und gelagert. Die Cuvée, assembliert aus den einzelnen Grundweinen, wurde ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Der „Petz“ zeigt sich mit einem Mix aus roten und dunklen Beeren. Am Gaumen ist er trocken und seriös, bleibt dabei aber zugänglich, rund und harmonisch. Ein pfälzer Multitalent, welches sowohl in Weinstuben als auch in Sternerestaurants eine gute Figur abgibt.



REBSORTEN	67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Gebrauchte Barriques
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	1,6 g/l