OLIVER ZETER

PINOT NOIR
HERZOG



Die Gewanne, in der unser Pinot-Noir-Weinberg gedeiht, trägt den Namen "Letten". Dieses außergewöhnliche Terroir besticht durch seinen lehmigen Kalkboden, der von den Ausläufern eines Kalkriffs stammt. Der Osthang unserer herausragenden Hauslage "Herzog" mit dem schützenden Pfälzer Wald im Rücken, bietet eine einzigartige Kombination aus Kalk und Lehm, welche die idealen Bedingungen für unsere Reben schafft. Mit einem Ertrag von unter 2000l/ha und kleinen, aromatischen Trauben, die wenig Saft, aber viel Extrakt haben, ist die Grundlage für einen strahlenden und eleganten Pinot Noir gelegt. Die kleinbeerigen Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen und zusätzlich am Sortiertisch selektioniert, um nur die allerbesten Trauben zu erhalten. Die Maischegärung, bei der etwas 20% Ganztrauben verwendet wurden, erfolgte spontan. Dadurch erhält der Wein eine besondere Frische und Tiefe. Nach der Gärung reifte der Wein 12 Monate in Pièce-Fässern aus Pfälzer Eiche, was ihn zusätzlich in seiner Herkunft unterstreicht. Die Abfüllung erfolgte ohne vorhergehende Schönung oder Filtration, nur durch Falldruck, wodurch die einzigartigen Eigenschaften unseres Herzog Pinot Noir optimal zur Geltung kommen.

Der Herzog Pinot Noir offenbart eine elegante Nase mit Aromen von Sauerkirschen und floralen Noten wie Flieder, begleitet von einem Hauch feiner Gewürze. Am Gaumen wirkt er sehr präzise und lebendig, mit saftiger roter Frucht, seidigen Tanninen und einer subtilen mineralischen Frische. Der Abgang ist lang, geprägt von feiner Würze und einer anhaltenden Frucht, die den Wein elegant ausklingen lässt.

REBSORTEN	Pinot Noir
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Pièce
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6,9 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l
AWARDS	97 Falstaff

Oliver Zeter eGbR • Eichkehle 25 • 67433 Neustadt – Haardt
Telefon: +49 (0) 6321–9700933 • www.oliver-zeter.de • hallo@oliver-zeter.de