OLIVER ZETER

BLANC DE BLANC
CHENIN BLANC

Bei unseren anfänglichen Überlegungen zur Kreation eines Blanc de Blanc Sektes im klassischen Stil kam uns sofort die Sorte Chenin Blanc in den Sinn. Neben Riesling ist kaum eine andere Rebsorte so vielseitig und für die unterschiedlichsten Weintypen einsetzbar. Aus ihr gelingen hervorragende trockene als auch halbtrockene Weine, Süßweine von Weltformat – und natürlich auch feinste Sekte und Crémants. Die Trauben für unseren Blanc de Blanc stammen aus einer Hanglage im Hambacher Schlossberg. Dort, im unteren und kühleren Bereich des Weinberges, reifen die Trauben besonders langsam, sodass der Lesezeitpunkt exakt definiert werden kann. Während der Verarbeitung war uns kein Aufwand zu groß: Handlese, Ganztraubenpressung, nur die Verwendung des Vorlaufes (genannt Cuvée), Vergärung im gebrauchten Tonneau, langer biologischer Säureabbau, klassische Flaschengärung mit 40 Monaten Hefelager sind die „must-do`s“ für einen großen Schäumer. Mit dem Anspruch an einen unverfälschten und klassisch-puristischen Blanc de Blanc-Stil haben wir auch konsequenterweise auf eine Versanddosage verzichtet.
Dieser exquisite Chenin Blanc Sekt wird nur in außergewöhnlich guten und passenden Jahrgängen und nur in kleinster Stückzahl produziert.
Gelber Apfel im Duft, ein Anflug Kastanienhonig und kräuter-würzige Aromen, Thymian und Basilikum, Apfelmus. Im Mund hat der Wein eine packende Säure, ein frisches, gebündeltes Mousseux, zurückhaltende Süße und einen saftigen, pointierten Abklang. Positiv eigenwillig.

REBSORTEN	100 % Chenin Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
GESCHMACK	Brut
AUSBAU	Traditionelle Flaschengärung
JAHRGANG	2020
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	10,5 g/l
RESTZUCKER	1,4 g/l
AWARDS	93 Falstaff

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