



OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC

Wir verfügen über mehrere Sauvignon Blanc Weinberge in der Pfalz - sowohl im Süden, als auch an der Mittelhaardt- die mit unterschiedlichen Sortenvarietäten (man spricht auch von Klonen) bepflanzt sind. Ein entscheidender Vorteil der breiten örtlichen Verteilung ist im Wesentlichen das unterschiedliche Terroir, was sich elementar auf die Diversifizierung der Aromen auswirkt. Ebenso unterschiedlich wie die Lagen sind auch die Böden, auf denen die Rebstöcke wachsen. Die Reberziehung erfolgt immer als Flachbogen, was zu einer linearen Traubenzone und damit zu einer homogenen Reife der Trauben führt. Zur Sicherung der frischen und eher grünen Aromatik werden einige Weinberge bereits sehr früh, also ganz am Anfang der Erntesaison gelesen. Den Hauptteil hingegen ernten wir in optimal reifem Zustand und der letzte Teil darf sogar gelb und vollreif sein. Die Trauben werden anschließend in einer pneumatischen Presse gekeltert und während dieser Phase ist der maximale Oxidationsschutz das oberste Gebot. Vergoren wird der Most in Edelstahltanks, aber auch in großen Holzfässern - teilweise spontan- und ein Teil sogar im Barrique. Der Jungwein wird vor der Füllung nur einmal mit einem Kieselgur-Filter filtriert und dabei führen wir gleichzeitig auch die verschiedenen Einzelgebilde wieder zu einem einheitlichen Ganzen zusammen. Das Ergebnis ist ein facettenreicher, aromatischer und präserter Wein mit Struktur, Länge und Finesse.



REBSORTEN	100% Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl, Stückfass und Tonneaux
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	6,9 g/l
RESTZUCKER	2,6 g/l