



OLIVER ZETER

RIESLING

Der Riesling stammt aus drei Weinbergen entlang der Mittelhaardt. Für Rasse und Schliff sorgen die Trauben entlang der Haardt und aus Mußbach, welche sich durch Buntsandstein- und Lössböden auszeichnen. Die Reben sind über 15 Jahre alt, wodurch sich der Ertrag auf natürlichem Wege bereits reduziert. Der dritte Teil stammt aus den mit besten Lagen der Mittelhaardt, dem Saumagen und dem Steinacker in Kallstadt. Hier wachsen die Reben auf Kalkmergel, welcher kraftvolle Weine von mineralischer Finesse und großer Länge hervorbringt. Die Trauben wurden mittels einer pneumatischen Tankpresse behutsam gepresst. Durch natürliche Sedimentation klärt sich der frische Most von selbst. Die anschließende Vergärung findet im Stückfass und im Edelstahltank bei ca. 18°C statt und verläuft zur Schonung der Frucht recht langsam. Nach einem Feinhefelager von ca. sechs Monaten wird der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt.



| | |
|------------------------|----------------------|
| REBSORTEN | 100% Riesling |
| FLASCHEGRÖSSE IN LITER | 0,75 |
| AUSBAU | Edelstahl, Stückfass |
| JAHRGANG | 2024 |
| ALKOHOLGEHALT | 12,5 % vol |
| SÄURE | 7,0 g/l |
| RESTZUCKER | 3,4 g/l |