



OLIVER ZETER

RIESLING

Der Riesling stammt aus dem Ungsteinger Nussriegel und Haardter Herrenletten. Für Rasse und Schliff sorgen die Trauben entlang der Haardt, welche sich durch Buntsandstein- und Lössböden auszeichnen. Die Reben sind über 15 Jahre alt, wodurch sich der Ertrag auf natürlichem Wege bereits reduziert. 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
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Edelstahl, Stückfass
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7 g/l
RESTZUCKER	3,4 g/l