OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC STEINGEBISS

Die Einzellage „Steingebiss“ ist in Appenhofen, in der Südpfalz zu finden. Durch die südöstliche Ausrichtung genießt sie intensive Sonneneinstrahlung. Der Boden besteht aus schwerem Ton mit einem hohen Quarzanteil. Unsere Parzelle ist mit einem französischen Klon bestockt und die Reben sind mittlerweile ca. 16 Jahre alt. Die Erziehung erfolgt als Flachbogen, was zu einer linearen und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Trotz der physiologischen Reife behalten die Trauben zum Zeitpunkt der Lese stets einen enormen Säuregehalt bei. Der Wein aus diesem speziellen Terroir lässt daher später oft an einen Sancerre denken. Eine mehrstündige Maischestandzeit dient der Aromenausbeute und wirkt strukturfördernd. Die Gärung findet in einem über 100-jährigen, restaurierten 3.600 Liter Holzfass statt. Ursprünglich als Bierfass in Mainz gebaut, bietet es durch seine kreisrunde Form eine große und somit optimale Oberfläche für den langen und intensiven „sur-lie“ Kontakt.

Die lebendige Nase öffnet sich mit eng verwobenen Nuancen von Grapefruit, Physalis, Weißdorn und nasse Kieselsteine. Im Mund präsentiert sich der Wein trocken und mineralisch, mit einer subtilen Note von weißem Pfeffer, die durch seine steinige Mineralität verstärkt wird. Ein langer Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab und hinterlässt eine nachhaltige Erinnerung.

Der Steingebiss wird vor der Füllung im Mai nicht geschönt und nur leicht filtriert.

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Großes Holz
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l

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