OLIVER ZETER

BLANC DE NOIR
LA TAILLE

Für den Blanc de Noir - La Taille werden die roten Beeren der Sorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Pinot Madeleine (Frühburgunder) zu einem weißen Wein ausgebaut. Bereits Anfang September werden die Trauben aus alten Weinbergen von Hand gelesen und im Ganzen sanft und schonend verarbeitet. Nach dem ersten freien Saftablauf, den wir für unseren Sekt „Zeró Grande Cuvée“ verwenden, erfolgt die eigentliche Pressung – in Frankreich „La Taille“ genannt. Dieser Saft vergärt spontan in gebrauchten Barriques, wo der Wein für weitere fünf Monate reift, bevor er abgefüllt wird. Der „La Taille“ zeigt eine zarte, leicht apricot-schimmernde Farbe und besticht sensorisch durch eine vitale Mineralität mit markantem Finale. Stilistisch ist der „La Taille“ fast ein stiller Sekt und damit sehr nahe an den Weinen der Champagne. Der La Taille duftet nach weißem Pfirsich, frischer Quitte und Reinclaude, begleitet von Lindenblüte, frischen Mandeln und Brotkruste. Am Gaumen trocken, straff und präzise, getragen von einer klaren Struktur und einer salzigen Mineralität. Mit kühler Eleganz und feiner Spannung klingt er lange und ruhig aus.

REBSORTEN	80% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 5% Pinot Madeleine
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Gebrauchte Barriques
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	0,4 g/l

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