



OLIVER ZETER

WEISSBURGUNDER

Die Reben stehen in Edenkoben, Rhodt und Appenhofen auf südlich exponierten Löss- und Lehmböden mit Kalkunterlage. Einbogenerziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeit tragen zur Ertragsreduzierung und somit zur Qualitätssteigerung bei. Ein ökologischer Nährstoffkreislauf wird durch Gründüngung erreicht. Gelesen wird je nach Situation von Hand oder mit dem Vollernter. Leicht gequetscht verbleiben die Trauben für 6 Stunden auf der Maische, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Danach erfolgt eine schonende Pressung mittels einer pneumatischen Kelter. Die anschließende Vergärung findet im Edelstahltank und im großen Holz bei ca. 19°C statt und verläuft zur Schonung der Frucht sehr langsam. Die Lagerung auf der Feinhefe (sur lie) ist für unseren Weissburgunder ein wesentlicher Bestandteil, der den Wein stark charakterisiert, denn die Hefe lässt den Wein rund, in sich fest und erwachsen werden. „Die Hefe ist die Mutter des Weines“, ist eine alte und wahre Kellerweisheit. Danach wurde der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt. Die Handschrift unseres Hauses zeigt sich auch hier durch die rassige und geradlinige Rebsortentypizität.



REBSORTEN	Weissburgunder
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Großes Holz, Edelstahl
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	3,0 g/l