OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC
PERLAGE LÉGÈRE 3%



Unsere Expertise mit Sauvignon Blanc hat uns dazu inspiriert, einen alkoholreduzierten Secco aus dieser Rebsorte zu entwickeln. Um unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, war jedoch ein neuer Ansatz gefragt. Für den *Perlage Légère 3 %* haben wir Klone mit besonders hohem Pyrazingehalt gewählt, die in kühlen Lagen wachsen. Eine gezielte, nur leichte Entblätterung sorgte für eine optimale Beschattung der Trauben. Der Lesezeitpunkt wurde so abgestimmt, dass der natürliche Alkoholgehalt niedrig blieb und sich die typischen Aromen bereits entwickeln konnten. Schon Anfang September geerntet, lagen die Trauben kurz auf der Maische, bevor sie gekühlt im Edelstahltank vergoren wurden. Nach einigen Monaten auf der Hefe wurde der Alkohol auf besonders schonende Weise reduziert – so blieben die vielschichtigen Aromen nahezu vollständig erhalten. Das feine Mousseux hebt das Sauvignon-Blanc-Profil elegant hervor. *Perlage Légère 3 %* – die moderne Art, Wein zu genießen! Der Perlage Légère überrascht mit seiner frischen, lebendigen Aromatik. Limette, grüner Apfel und Zitronenmelisse treffen auf eine feine Note von Tomatenblatt, die dem Secco eine spannende, kühle Würze verleihen. Feines Mousseux, klare Säure und die kühle, grüne Frische machen ihn zum perfekten, unbeschwerten Aperitif.

REBSORTEN	100% Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Edelstahl
JAHRGANG	N.V.
ALKOHOLGEHALT	3,3 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTZUCKER	30 g/l

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