

ZERÓ GRANDE CUVÉE

Zu unseren besten Referenzen zählt der "Zeró", ein Sekt nach Machart "Méthode Champenoise". Mit dem Jahrgang 2020 ist eine Assemblage aus 65 % Pinot Noir und 35 % Chardonnay entstanden. Bei der Herstellung wurde durch einen größstmöglichen Grad an Handarbeit kompromisslos auf Qualität gesetzt. Kein Aufwand war zu groß für die "Grande Cuvée": Handlese, Ganztraubenpressung, Vergärung im gebrauchten Barrique, langer biologischer Säureabbau, traditionelle Flaschengärung mit 52 Monaten Hefelager. Durch die lange Hefeautolyse erhält der Wein eine feinperlige Mousseux, dezente Brioche-Noten und einen druckvollen Extrakt. Auf eine Versanddosage wurde verzichtet, ein klassicher "Zéro dosage" eben. Die Grande Cuvée wird nur in außergewöhnlich guten Jahrgängen und kleiner Stückzahl produziert. Der progressive, moderne Stil zeigt Noten von weißen Blüten, heller Grapefruit, Reineclaude, Austernschalen sowie liebliche Nuancen von Crêpes nature. Am Gaumen ist er zitrisch, klar konturiert, mit freigelegter Mineralität, extrafeiner Perlage und dezenten Hefenoten.



REBSORTEN 65 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay

FLASCHENGRÖSSE IN LITER 0,75

GESCHMACK Brut Nature

AUSBAU Traditionelle Flaschengärung

JAHRGANG 2020
ALKOHOLGEHALT 12,0 % vol
SÄURE 7,6 g/l
RESTZUCKER 1,5 g/l

Telefon: +49 (0) 6321-9700933 • www.oliver-zeter.de • vinothek@oliver-zeter.de