OLIVER ZETER

CHARDONNAY MINERAL

Die Chardonnay Weinberge stehen in mehreren Lagen der Region, vornehmlich in Godramstein und Edenkoben als auch direkt „vor der Haustüre“ in Haardter Parzellen. Die Reben wurzeln sowohl auf kompakten Böden wie Kalk und Löss, aber auch auf Bundsandstein-Verwitterungsböden. Die Reberziehung erfolgt als Flachbogen, was eine bessere Durchlüftung der Traubenzone und eine gleichmäßig lineare Positionierung der Trauben zum Vorteil hat. Um eine ausgeglichene Weinbergsflora zu erhalten, kommen hier, wie in allen Weinbergen, keine Herbizide zum Einsatz. Gelesen werden die Trauben ausschließlich von Hand, die nach der Lese direkt und ohne Standzeit gepresst werden. Der Most wurde danach trüb und ohne Sedimentierung spontan in verschiedenen Holzformaten wie Stückfässer, Tonneaux und Pièce für 14 Monate vergoren. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe (sur lie) ist ein wesentliches Element, welches den Wein zusammen mit dem natürlichen Säureabbau maßgeblich charakterisiert. Die Hefe verleiht ihm Balance, sie verdichtet den Wein und gibt ihm schon jetzt eine erwachsene Anmutung. Die Nase verdeutlicht sofort, wie souverän der Chardonnay die Herkunft und Ausbau transportieren kann. Die elegante Frucht von vollreifer Birne und Orange wird unaufgeregt bereichert durch Aromen von Hefezopf, frischen Haselnüssen und einer vegetabilen, an Birkenrinde erinnernden Note. Am Gaumen straff und doch charmant, mit einer mittleren Säure und griffigem Abgang. Der Wein wurde unfiltriert gefüllt und kann somit eine minimale Trübung aufweisen.

REBSORTEN	Chardonnay
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Stückfass, Tonneaux, Pièce
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTZUCKER	0,5 g/l
AWARDS	92+ Falstaff

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