OLIVER ZETER

CHARDONNAY HERZOG

Die historische Lage „Herzog" im Neustadter Ortsteil Haardt verfügt über eine reiche Varianz von schweren Kalkmergelböden (Letten) bis hin zum mineralreichen Kieselschotter. Im westlichen Bereich dieser Ortslage herrscht toniger Kalk vor. In unmittelbarer Nähe zum Weingut liegt der 1998 gepflanzte Chardonnay-Weinberg. Die Sorte verlangt ein außergewöhnliches Terroir. Nicht nur der Boden, sondern auch die einzigartige Exposition nach Süd-Ost, die Hangneigung und der kühlende Wind vom nahen Waldrand sind ideale Voraussetzungen für die Entstehung eines großen Weins. Ein kurzer Anschnitt und eine strikte Grünlese sind konsequente Maßnahmen, um Ausdruck und Tiefe zu erreichen. Die Trauben wurden am 11. September per Hand in kleine Lesekörbe geerntet und bereits im Weinberg vorsortiert. Eine maschinelle Feinsortierung erfolgte dann nochmals im Keller. Nur die allerbesten Trauben wurden draufhin für zwei Tage im Kühlraum mazeriert. Nach der Pressung wurde der trübe Most in 228 l fassende Barrique-Fässer gelegt, wo er spontan vergoren ist und im Anschluss bis zur Abfüllung im Mai 2025 auf seiner Vollhefe lag.
In der Nase finden sich Aromen von Zitrusfrüchten, frischen Äpfeln und hellen Blüten. Hintergründige dunkel-orientalische Düfte verleihen dem Geruchsbild einen wunderbaren Kontrast und erweitern das Spektrum im Glas. Ein mineralischer Schmelz in Verbindung mit der präsenten Säure erzeugt eine faszinierende Wechselwirkung am Gaumen, die dann mit einem salinen Finish allmählich abklingt.

REBSORTEN	Chardonnay
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Pièce
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l
AWARDS	93 Falstaff

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