OLIVER ZETER

SYRAH
RÉSERVE

Unsere erste Syrah Anlage pflanzten wir bereits 2009 in Hambach, 2013 folgte dann der zweite Weinberg in der Lage Rhodter Rosengarten und zwischenzeitlich ein weiterer in Frankweiler. Die Setzlinge kamen direkt von einer Rebschule in Orange/Rhône, deren Reben weltweit für ihre herausragende Qualität bekannt und gesucht sind. Die Lagen sind geprägt von ihrer Süd-Ost Ausrichtung und von den heißen, meist skelettreichen Böden. Perfekte Voraussetzungen für diese wärme-liebende Rebsorte von der Rhône. Die Flachbogenerziehung ermöglicht einen optimalen Zugang in der Traubenzone z. B. für die Entblätterung und die Traubenhalbierung. Bereits im Vorfeld war der Weinstil definiert: Syrah, nicht Shiraz! Die vollreifen Trauben werden per Hand gelesen und in offenen Holzbottichen auf der Maische vergoren.
Um den feinen Nord-Rhône Stil zu betonen, wird den Trauben auch ein Teil der Rappen belassen. Nach der Mazeratzionszeit von 3 bis 4 Wochen wird der junge Syrah abgepresst und in 500l Tonneaux gelegt, wo er etwa 14 Monate reifen kann. Danach wird er ohne Schönung oder Filtration abgefüllt und verbleibt noch einige Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.
Das Bukett ist fein und frisch mit leichten Nuancen von blauen Beeren. Am Gaumen fleischig, mit schwarzen Oliven und reifen Schlehen. Der Wein zeigt viel Gripp und Konzentration, nie aber marmelardige Anklänge.

REBSORTEN	Syrah
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Tonneau
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	1,1 g/l
AWARDS	92 Vinum

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