



OLIVER ZETER

SYRAH

Die Trauben des Syrah stammen aus mehreren kleinen Weinbergen der Mittelhaardt als auch aus der Südpfalz, quasi ein „Pfalz-Syrah“. Vor einigen Jahren noch in der Region als Exot abgetan, so hat sich der Syrah voll bei uns etabliert und zeigt als Wein neben seinem Charme auch die schöne Eigenschaft, die Terroir-Charakteristik zu transportieren. Elementar für dieses Ergebnis ist die Reduzierung der Menge, beginnend beim Rebschnitt, dann durch das Entfernen von Doppeltrieben und abschließend durch die Traubenhalbierung im Frühherbst. Eher spätreifend wurden die Syrah-Trauben im Oktober gelesen und klassisch im Holz auf der Maische vergoren. Der Wein kam danach für 12 Monate in Edelstahltanks und Tonamphoren, um dem späteren Wein seine würzige Frische zu belassen. Nun zeigt er wunderbare Noten nach Brombeere, Thymian, weißer Pfeffer und Nougat mit einer charmanten Saftigkeit und viel Druck.



REBSORTEN	Syrah
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl, Amphore
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	0,4 g/l
AWARDS	90 Vinum