



OLIVER ZETER

DEMI

Z

Die Trauben der drei Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah stammen aus alten Weinbergen unterschiedlicher Lagen der Mittelhaardt. Die recht leichten und von daher schnell erwärmbaren Böden bilden mit ihrer skelettreichen Kieseleinlage ideale Voraussetzungen für den Anbau.

Ertragsreduzierende Maßnahmen, meist durch Trauben-Halbierung, gepaart mit den hervorragenden klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs, erlaubten die Entstehung eines kräftigen Rotweines mit ganz individuellem Charakter.

Die Lese erfolgt so spät, wie es das Wetter und der Gesundheitszustand der Trauben zulassen. Geerntet wird in kleine, nur 20 Kilo fassende Erntekisten. Anschließend werden die Trauben gemahlen und zwei Wochen lang auf der Maische vergoren. Nach dem Pressvorgang wird der Jungwein sofort in Barriques aus französischer Eiche gefüllt und dort erfolgt auch der biologische Säureabbau. Die Lagerzeit im Holz beträgt insgesamt 12 Monate. Nach der Abfüllung verbleibt der Wein noch einige Monate auf der Flasche, bevor er schließlich in den Verkauf kommt.

Die Cuvée wurde ausschließlich in 0,375-Liter- und Magnumflaschen abgefüllt.



REBSORTEN

65 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 10 % Syrah

FLASCHENGRÖSSE IN LITER

0,375

AUSBAU

Barrique

JAHRGANG

2024

ALKOHOLGEHALT

13,5 % vol

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

1 g/l