



OLIVER ZETER

BEERENAUSLESE

GOLDSCHATZ

Bereits aus dem ersten Sauvignon-Blanc-Jahrgang 2007 konnten wir knapp 100 Liter Trockenbeerenauslese ernten, die in großen Glasballons über annähernd zwei Jahre vergoren wurden. Dies bildete den Grundstock unseres Goldschatzes, den wir seither als Cuvée aus mehreren Jahrgängen und Rebsorten produzieren. Bei diesem sogenannten Solera-Verfahren werden Weine verschiedener Jahrgänge schrittweise miteinander verschnitten. Die jüngeren Partien verleihen Frische und Lebendigkeit, während die älteren Weine Tiefe, Komplexität und Reife einbringen. Die aktuelle Edition der Jahrgänge 2022, 2023 und 2024 umfasst Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen der Rebsorten Sauvignon Blanc, Muskateller, Ortega und Rieslaner, die größtenteils im Holz ausgebaut wurden.

Der Wein zeigt sich dicht, opulent und vielschichtig, mit rund 174 g Restzucker dennoch wunderbar ausgewogen. Das Multi-Vintage-Cuvée entfaltet einen floralen Duft nach Akazienblüten, Mirabellen- und Orangenmarmelade und vereint lebendige Exotik mit viskoser Textur sowie harmonischer Länge und Balance.



REBSORTEN

Sauvignon Blanc, Muskateller, Ortega, Rieslaner

FLASCHENGRÖSSE IN LITER

0,375

GESCHMACK

edelsüß

AUSBAU

Edelstahl, Holzfass

JAHRGANG

M.V.

ALKOHOLGEHALT

9,0 % vol

SÄURE

7,8 g/l

RESTZUCKER

174 g/l