OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC

Seit dem Jahrgang 2013 wird der „Brut“ vinifiziert. Bis heute ist das erklärte Ziel, einen Sekt aus 100 % Sauvignon Blanc zu erzeugen, der auch höchste Sekt-Ansprüche erfüllt. Sauvignon Blanc ist sehr aromatisch und reift früh aus. Die Herausforderung besteht darin, den Rebsortencharakter auf charmante Art auch bei einem Sekt in Szene zu setzen. Es bedarf dafür viel Erfahrung mit dieser wilden (franz; sauvage) Rebsorte. Ein großer Vorteil ist unser Zugriff auf viele unterschiedliche Lagen. Die Trauben können so immer im optimalen Reifestadium geerntet werden. Nach zügiger Lese, um einen möglichst kurzen Sauerstoffkontakt zu gewährleisten, werden die Trauben schonend gepresst. Der Grundwein wird im Edelstahltank vergoren, um die klare Fruchtaromatik zu konservieren. Anschließend findet die zweite Flaschengärung statt, wodurch sich eine feine Perlage bildet und elegant im Wein einbindet.

Der Brut verweilt 15 Monate auf der Hefe. Durch diese moderate Hefelagerzeit bleibt die finessenreiche Frucht und das saftig-frische Profil erhalten.

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
GESCHMACK	Brut
AUSBAU	Flaschengärung
JAHRGANG	N.V.
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,4 g/l
RESTZUCKER	6,8 g/l

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