OLIVER ZETER

CHENIN BLANC



Nach entsprechenden Lagen für unsere Chenin-Blanc-Reben wie dem Schlossberg in Hambach, dem Haardter Herzog und dem Mußbacher Schlössel mussten wir lange suchen: perfekt exponierte Hangstücke mit viel Charakter! Hier streckt sich unser Chenin Blanc, tief im kalkhaltigen Lehm verwurzelt, der je nach Lage von Buntsandstein und Löss geprägt ist, der Sonne entgegen. Die Reben für unsere beiden Anpflanzungen haben wir eigens aus einer Rebschule an der Loire organisiert. Chenin Blanc ist neben Riesling die Sorte mit den vielfältigsten Einsatzmöglichkeiten, denn von Sekt über trockene wie auch süße Stillweine bis hin zu hochwertigem edelsüßem Wein können wir mit dieser Sorte die komplette Bandbreite ausreizen. Nach der Lese mazerieren unsere Trauben bis zu vier Stunden, bevor sie gepresst werden. Eine Vorklärung findet nicht statt, sodass der trübe Most direkt in neue und gebrauchte Tonneaux, ins Beton-Ei und teilweise in Edelstahl gefüllt wird. Dort vergärt er spontan und verbleibt bis Mitte August auf seiner Vollhefe. Anschließend füllen wir den Wein ohne Schönung und nur leicht filtriert ab. Im geschmacklichen Spannungsfeld von Südafrika, Loire und Pfalz entsteht so ein Wein voller Struktur. Er präsentiert sich saftig, getragen von Noten grüner Birne, Kumquats, Apfel, Wildblumen und einem feinen Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen wirkt er druckvoll, geprägt von einer klaren, animierenden Frische, die ihm Eleganz und Struktur verleiht. Feine Anklänge von Brotrinde verbinden sich harmonisch mit einer kieseligen Mineralität. Der Nachhall ist lang und präzise.

REBSORTEN	Chenin Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Tonneaux, Edelstahl, Beton-Ei
JAHRGANG	2025
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	0,7 g/l

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