



OLIVER ZETER

VIOGNIER

Viognier ist eine alte Rebsorte, die von der Rhône stammt und in Deutschland aufgrund der klimatischen Verhältnisse bislang noch kaum angebaut wird. Drei Weinberge in Lagen der Orte Edenkoben, Diedesfeld und Hambach sind mit dieser Sorte bepflanzt. Die Erziehung erfolgt als Flachbogen, was eine lineare und somit einfacher zu behandelnde Traubenzone mit sich bringt. Trotzdem gestaltet sich der Anbau dieser Sorte aufgrund ihrer enormen Fertilität in unseren Breiten als sehr arbeitsintensiv. Die Weinberge sind dauerbegrünt, teils durch natürliche Kräuter als auch durch gezielte Einsaat. Die Lese erfolgt so spät, wie es das Wetter und der Gesundheitszustand der Trauben zulässt, zumeist per Hand. Anschließend werden die Trauben gemahlen und gepresst. Der Saft wird sofort in die verschiedenen Eichenholzfässer gelegt, dort wird der Most spontan vergoren. Im Frühling tritt automatisch der biologische Säureabbau ein, danach liegt der Wein mindestens bis in das Spätjahr auf seiner Feinhefe, die in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird, die so genannt Bâtonnage. Der Viognier baut seine Spannung durch den Duft nach frisch gebackenem Mandelkuchen, Marzipan, mit einem Hauch Vanille und einem Kompott aus reifen Birnen gekonnt auf. Die perfekt eingebundene Fruchtsüße mit leichten Röstnoten und rauchigen Nuancen ergeben einen facettenreichen, typischen Viognier. Cremig am Gaumen mit einer elegant eingebundenen Säure.



| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| REBSORTEN | Viognier |
| FLASCHENGRÖSSE IN LITER | 0,75 |
| AUSBAU | Doppelstückfass, Tonneau, Barrique |
| JAHRGANG | 2024 |
| ALKOHOLGEHALT | 13,5 % vol |
| SÄURE | 5,3 g/l |
| RESTZUCKER | 2,3 g/l |