



OLIVER ZETER

CHENIN BLANC SAUVIGNON BLANC

Der Einfluss des milden Klimas der Oberrheinischen Tiefebene in Kombination mit den kühlen Winden des Haardtgebirges schafft ideale Bedingungen für den Anbau von charakterstarken, aromatischen Weißweinsorten wie Chenin Blanc und Sauvignon Blanc. Die Rebsorte Chenin Blanc ist eine Besonderheit in der Pfalz und wird in kleinen Mengen angebaut. Die Rebstöcke stehen auf kalkreichen Böden, welche die Feuchtigkeit gut speichern, was besonders in heißen Sommern von Vorteil ist und eine optimale Reifung der Trauben ermöglicht.

Die Sauvignon Blanc-Reben stehen auf sandigen Lehmböden, die die Frische und Aromatik der Trauben fördern. Diese Böden sind gut durchlüftet und unterstützen die Entwicklung intensiver, fruchtiger Aromen, während die kühlenden Winde für eine ausgewogene Säure sorgen. Der Fokus liegt auf einer schonenden Bearbeitung der Böden, der Förderung der Biodiversität und der Handernte. So wird gewährleistet, dass die Trauben in perfektem Zustand in den Keller gelangen und die Aromen bestmöglich zum Ausdruck kommen. Der Ausbau des Chenin Blancs erfolgt im traditionellen Stückfass, was dem Wein zusätzlich Struktur, Tiefe und einen sanften Holzeinfluss verleiht. Der Sauvignon Blanc wird in Edelstahltanks ausgebaut, um die Frucht und Frische bestmöglich zu bewahren. Nach 8 Monaten auf der Hefe und einer sanften Filtration wurde der 2025er Chenin Blanc • Sauvignon Blanc gefüllt.

Das einladende Bouquet zeigt Aromen von frischen Birnen und weißem Pfirsich, die in exotische Noten von Kumquats, Passionsfrucht und Limette übergehen. Am Gaumen begeistert der Wein mit lebendiger Frische und eleganter Fülle, die durch den Ausbau im Stückfass an Komplexität gewinnt. Die exotischen Fruchtaromen und die Säure sind perfekt ausbalanciert. Der lange Abgang bleibt klar und erfrischend. Ein dynamischer Wein, der durch seine feine Balance beeindruckt.



REBSORTEN	55 % Chenin Blanc, 45 % Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl, Stückfass
JAHRGANG	2025
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTZUCKER	2,6 g/l