



OLIVER ZETER

PINOT NOIR HAARDT



Unsere Pinot-Noir-Weinberge für diesen Ortswein liegen alle in unserer Hauslage Herzog - ein durch Wohnhäuser geteilter Osthang unterhalb des Pfälzerwaldes und des Haardter Sandstein-Steinbruches. Etwa die Hälfte befindet sich im Naturschutzgebiet im nördlichen Teil, geprägt von viel gelbem Haardtsandstein und einigen kleineren Kalkadern. Unter dem Großteil des südlichen Herzogs hingegen liegt ein ehemaliges Korallenriff, auch Riffkalk genannt - die besten Voraussetzungen für diese kalkliebende Rebsorte. Der Wein ist die "Village"- Version unseres Top-Pinot Noirs aus der Einzellage Herzog und somit eine perfekte Referenz für das Terroir unseres Heimatortes Haardt. Die Trauben wurden recht früh von Hand gelesen und anschließend nochmals auf dem Sortiertisch selektiert, denn nur die besten Beeren gelangen in die Vergärung. Diese erfolgte spontan in offenen Eichenholzgärständen - ganz traditionell und naturbelassen. Anschließend reifte der Wein für 12 Monate in Pièce-Fässern aus feinporiger Eiche französischer und pfälzischer Herkunft. Der Wein wurde ohne Schöpfung und unfiltriert gefüllt.

Die saftige Pinot-Frucht wirkt schmeichelnd, das gut eingebundene Holz ist warm und dezent, welches ihm elegante Aromen von Tonka-Bohne verleihen. Am Gaumen feines Tannin, reizvolle Extraktsüße und eine frische Säure, die für Balance und einen schlanken Körper sorgt.

REBSORTEN	Pinot Noir
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Pièce
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	0 g/l