OLIVER ZETER

DREI HÖHEN
CUVÉE WEISS



Unterhalb der drei Erhebungen Kalmit, Hohe Loog und Weinbiet wachsen die Reben für unsere Cuvée Weiss „Drei Höhen“. Die Weinberge verteilen sich über Gemarkungen in Edenkoben, Hambach und Haardt – Orte, die seit jeher vom besonderen Zusammenspiel aus Pfälzer Wald, Höhenzügen und den offenen Hängen entlang der Haardt geprägt werden. Hier entstehen Weine mit Balance und Spannung: geprägt von warmen Tagen, kühlen Nächten und den unterschiedlichen Böden von Südpfalz und Mittelhaardt. Nach der Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet. Die spontane Gärung erfolgt überwiegend in kleinen Holzfässern mit 300 und 500 Litern Fassungsvermögen, in denen der Wein anschließend für zwölf Monate auf der Vollhefe reift. Dadurch entstehen Textur, Tiefe und feine Würze. Der Holzeinsatz bleibt dabei ausgewogen und unterstützt die Klarheit und Herkunft der einzelnen Partien, ohne sie zu überlagern. So entwickelt sich ein ausgewogener Wein von bemerkenswerter Balance. Im Glas zeigt sich "Drei Höhen" saftig und animierend. Noten von gelbem Apfel, grüner Birne und weißem Pfirsich verbinden sich mit feinen Zitrusaromen, einem Hauch frischer Kräuter sowie dezenten Anklängen von gerösteten Mandeln und Brioche. Am Gaumen wirkt der Wein klar und ausgewogen, mit lebendiger Frische, feinem Schmelz und einer subtilen phenolischen Spannung. Der Nachhall bleibt harmonisch und angenehm präzise.

REBSORTEN	36% Weissburgunder, 36% Chardonnay, 28% Chenin Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Barriques
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l
AWARDS	92 Falstaff

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