OLIVER ZETER

CHARDONNAY
HAARDT



Unser Ortswein Haardt Chardonnay stammt aus der nördlichsten und südlichsten Lage der Haardter Weinbergsgemarkung. Er ist der kleine Bruder des Herzogs aus Haardt, da er die grüneren Herzogtrauben mit den besten Trauben aus dem Bürgergarten kombiniert. Diese Lagen sind für ihren Letten- (Lehm und Kalk) sowie Sandsteinboden bekannt, die ideale Bedingungen für den Anbau des Chardonnays bieten. Beide Weinberge liegen unterhalb des Pfälzer Waldes an einem nach Süd-Ost ausgerichteten Hang, etwa 50 % der Reben stehen im Naturschutzgebiet. Die Trauben wurden von Hand gelesen und am Sortiertisch erneut selektioniert, um nur die schönsten Beeren zu verwenden. Nach dem leichten Anquetschen der Trauben mazerierten sie für einige Stunden, bevor die Maische mit der Kelter gepresst wurde. Der Most vergor in Holzfässern verschiedener Größen, und der junge Wein reifte anschließend über einen Zeitraum von 8 Monaten darin. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration, sodass die einzigartigen Eigenschaften unseres Haardt Chardonnay optimal zur Geltung kommen.

Der Haardt Chardonnay besticht in der Nase mit frischen Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, begleitet von dezenten floralen Noten und etwas gerösteter Mandel. Am Gaumen ist der Wein lebendig und gut ausbalanciert, mit einer angenehmen Frische und einem charakteristischen mineralischen Unterton. Der Abgang ist lang mit einer leichten Cremigkeit, die den Wein abrundet und zugänglich macht.

REBSORTEN	Chardonnay
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Barrique, Tonneau, Stückfass
JAHRGANG	2025
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

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