



OLIVER ZETER

PINOT NOIR

Die Weinberge für unseren Pinot Noir liegen verstreut in den besten Gemarkungen der Südpfalz, meist um die Dörfer Siebeldingen, Godramstein und Nussdorf. Die Böden bestehen sowohl aus Kalk und Löss, aber auch vereinzelt aus Sandstein mit Toneinlagen. Die Anlagen sind unterschiedlichen Alters -teilweise sogar bis zu 30 Jahre alt- und mit verschiedenen Klonen, also Spielarten, des Pinot Noirs bepflanzt. Der Ertrag pendelt sich bei maximal 8000 Kilo pro Hektar ein. Nachdem die Trauben im Weinberg vorsortiert wurden, durchlaufen sie im Keller den Weg über unsere Sortieranlage und kommen anschließend in ihre Gärbehälter. Vorher jedoch ziehen wir noch etwa 5-15% des Saftes ab, denn durch diesen Rosé-Saftabzug potenziert sich automatisch die Kraft für den zukünftigen Rotwein. Nach der Gärung erfolgt die schonende Pressung je nach Jahr und Beschaffenheit des Lesegutes gerne mit der Korbpresse, denn diese traditionelle Art der Pressung fördert die Extraktion von Aromen, Farbe und feinem Tannin aus den Beerenhäuten. Die Rotweinmaische wird während diesen Arbeitsgängen nie gepumpt, sondern immer nur schonend per Gravitation bewegt. Der junge Wein wird anschließend über einen Zeitraum von 12 Monaten in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche gelagert. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration.



REBSORTEN	Pinot Noir
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Barrique
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l