OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC HOMMAGE



Dieser Sauvignon Blanc ist eine Hommage an Olivers Urgroßvater Walter Baer, der einst mit seinem Konterfei Modell für den charaktervollen Bären auf unseren Etiketten stand. Gezeichnet wurde dieses „Portrait“ bereits in den frühen 30iger Jahren von seinem Freund, dem Künstler Otto Dill. Die Sauvignon Blanc-Reben für den Hommage stehen auf skelettreichen Sandsteinböden in unseren beiden ältesten Weinbergen gepflanzt in den Jahren 2004 und 2005. Durch die gezügelte Wuchskraft der alten Reben, können die kleinen Trauben sehr lange am Stock verweilen und trotz des späten Lesezeitpunktes steigt das Mostgewicht der goldgelben Traubenbeeren nie über 90° Oechsle an - eine somit perfekte physiologische Reife bei gleichzeitig frischer und ausdrucksstarker Aromatik. Im Keller werden die Trauben lange mazeriert und die Beeren spontan in sowohl gequetschtem als auch ganzem Zustand, (intrazellulär) vergoren und erst danach gepresst. Der junge Wein lagerte im Anschluss 18 Monate auf der Hefe in 500 Liter Tonneaux und im Betonei bevor er unfiltriert abgefüllt wurde.
Der Hommage zeigt ein komplexes Bukett mit einer außergewöhnlich feingelben Frucht. Mit seiner würzigen Mineralität strahlt er eine Souveränität aus wie kein anderer Sauvignon Blanc unserer Kollektion. Seine stilistische Verwandtschaft darf man wohl am ehesten bei der Avantgarde an der Loire suchen. Der Hommage benötigt nach dem Öffnen etwas Zeit und Luft, um sich vollständig zu entfalten.

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Beton-Ei, Tonneau
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	0 g/l

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