



OLIVER ZETER

## SYRAH

Die Trauben für diesen Syrah stammen aus mehreren kleinen Parzellen der Mittelhaardt sowie der Südpfalz. Ein echter „Pfalz-Syrah“, der die Vielfalt seiner Herkunft widerspiegelt. Was einst als Exot galt, hat sich in der Pfalz längst etabliert. Syrah verbindet hier seine typische Würze mit einer bemerkenswerten Fähigkeit, Herkunft und Bodencharakter zum Ausdruck zu bringen. Die Basis dafür ist eine konsequente Ertragsreduzierung. Vom Rebschnitt über das Entfernen von Doppeltrieben bis hin zur Traubenhäufung wird die Qualität der Trauben gezielt gefördert. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und anschließend klassisch auf der Maische im Holz vergoren. Nach der Gärung reift der Wein in Edelstahltanks und Tonamphoren. So bleiben Frische, Frucht und die charakteristische Würze der Rebsorte besonders gut erhalten.

In der Nase zeigen sich Aromen von Brombeere, Thymian, weißem Pfeffer und feinem Nougat. Am Gaumen präsentiert sich der Syrah saftig und zugänglich, zugleich mit schöner Konzentration, würziger Tiefe und anhaltendem Nachhall. Er verbindet Charme und Trinkfluss mit der typischen Ausdruckskraft dieser Rebsorte.



REBSORTEN	Syrah
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Edelstahl, Amphore
JAHRGANG	2025
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	1,3 g/l