



OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC STEINGEBISS



Die Einzellage „Steingebiss“ ist in Appenhofen, in der Südpfalz zu finden. Durch die südöstliche Ausrichtung genießt sie intensive Sonneneinstrahlung. Der Boden besteht aus schwerem Ton mit einem hohen Quarzanteil. Unsere Parzelle ist mit einem französischen Klon bestockt und die Reben sind mittlerweile über 20 Jahre alt. Die Erziehung erfolgt als Flachbogen, was zu einer lineareren und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Trotz der physiologischen Reife behalten die Trauben zum Zeitpunkt der Lese stets einen enormen Säuregehalt bei. Der Wein aus diesem speziellen Terroir lässt daher später oft an einen Sancerre denken. Eine mehrstündige Maischestandzeit dient der Aromenausbeute und wirkt strukturfördernd. Die Gärung findet in einem über 100-jährigen, restaurierten 3.000 Liter Holzfass statt. Ursprünglich als Bierfass in Mainz gebaut, bietet es durch seine kreisrunde Form eine große und somit optimale Oberfläche für den langen und intensiven „sur-lie“ Kontakt.

Die lebendige Nase öffnet sich mit eng verwobenen Nuancen von Grapefruit, Physalis, Weißdorn und nasse Kieselsteine. Im Mund präsentiert sich der Wein trocken und mineralisch, mit einer subtilen Note von weißem Pfeffer, die durch seine steinige Mineralität verstärkt wird. Ein langer Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab und hinterlässt eine nachhaltige Erinnerung.

REBSORTEN

Sauvignon Blanc

FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER

750

AUSBAU

Großes Holz

JAHRGANG

2025

ALKOHOLGEHALT

11,5 % vol

SÄURE

7,1 g/l

RESTZUCKER

0,5 g/l