OLIVER ZETER

CHENIN BLANC
HERZOG



Die historische Lage „Herzog" im Neustadter Ortsteil Haardt verfügt über eine reiche Varianz von schweren Kalkmergelböden (Letten) bis hin zum mineralreichen Kieselschotter. Eine Parzelle mit kompaktem Bodenaufbau am östlichen Ortsrand zeigte sich als idealer Standort für einen Chenin Blanc-Weinberg. Nicht nur der Boden, sondern auch die einzigartige Exposition nach Süd-Ost, die Hangneigung und der kühlende Wind vom nahen Waldrand sind ideale Voraussetzungen für die Entstehung eines großen Weins. Im Frühjahr 2019 haben wir den Wingert mit besten Loire-Klonen bepflanzt. Die Trauben wurden Mitte September per Hand selektioniert und in kleine Lesekörbe geerntet. Eine maschinelle Feinsortierung erfolgte nochmals im Keller und nur die allerbesten Trauben wurden daraufhin für zwei Tage im Kühlraum mazeriert. Nach der sanften Pressung wurde der trübe Most in Tonneaufässer gelegt, worin er spontan vergoren ist und im Anschluss noch bis zur Abfüllung weitere 18 Monate auf seiner Vollhefe lag. Der Chenin Blanc Herzog wurde unfiltriert abgefüllt.
Ein leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen; in der Nase betörende Aromen von Kalamansi, Mirabelle, Narzissen und Apfel-Chutney gepaart mit Bienenwachs und gerösteten Koriandersamen. Die steinige Mineralität ist das haptische Bindeglied zwischen fruchtig-würzigen Aromen, einem verführerischen Schmelz und äußerst delikater Frische.

REBSORTEN	Chenin Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Tonneau
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,3 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