OLIVER ZETER

CHARDONNAY MANDELRING



Dieser Chardonnay stammt aus einer kleinen Parzelle der Haardter Einzellage Mandelring. Die nach Südosten ausgerichtete Lage liegt am Übergang vom Pfälzer Wald zur Rheinebene und profitiert von einem außergewöhnlich milden Mikroklima mit kühlen nächtlichen Fallwinden. Charakteristisch ist die seltene Kombination aus Buntsandstein-Verwitterungsböden mit leichten Kalkeinstreuungen, die dem Wein eine prägnante mineralische Spannung, aber auch Tiefe und Struktur verleiht. Der Weinberg wird biologisch bewirtschaftet und die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Der Most vergärt danach unfiltriert und ohne Vorklärung spontan in typisch burgundischen 228 l fassenden Barriquefässern, den sogenannten Pièces. Der junge Wein reift dort für insgesamt 10 Monate auf der Feinhefe, denn das lange Hefelager sowie der natürliche Säureabbau verleihen dem Chardonnay Tiefe, Balance und eine cremige Textur, ohne aber seine Mineralität zu überdecken. In der Nase zeigt der Chardonnay Mandelring sofort seine Herkunft: reife Birne, saftige Orange und feine Zitrusanklänge verbinden sich mit Aromen von Hefezopf, gerösteten Haselnüssen und einem Hauch Birkenrinde. Dahinter entwickelt sich eine kühle, steinige Mineralität, die dem Wein Präzision und Spannung verleiht. Am Gaumen wirkt er zugleich kraftvoll und elegant, mit feinem Schmelz, straffer Struktur und einer perfekt eingebundenen Säure. Der lange, griffige und salzige Nachhall unterstreicht den Charakter dieser besonderen Lage. Der Wein wurde unfiltriert gefüllt und kann daher eine minimale natürliche Trübung aufweisen.

FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	375
AUSBAU	Pièce
JAHRGANG	2025
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l

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