OLIVER ZETER

DEMI

SYRAH RÉSERVE

Bereits 2009 haben wir den ersten Syrah-Weinberg in Hambach gepflanzt, 2013 folgte der zweite Wingert in der Lage Rhodter Rosengarten und einige andere folgten. Die Setzlinge kamen direkt von einer Rebschule in Orange/ Rhône, deren Reben weltweit für ihre herausragende Qualität bekannt und gesucht sind. Die Lagen sind geprägt von ihrer Süd-Ost Ausrichtung und von den heißen, meist skelettreichen Böden. Perfekte Voraussetzungen für diese wärmeliebende Rebsorte von der Rhône. Die Flachbogenerziehung ermöglicht einen optimalen Zugang in der Traubenzone z. B. für die Entblätterung und die Traubenhalbierung. Bereits im Vorfeld war der Weinstil definiert: Syrah, nicht Shiraz! Deshalb werden die vollreifen Trauben per Hand gelesen und zusammen mit einer weiteren bekannten Sorte der Rhône auf der Maische vergoren. Um den feinen Nord-Rhône Stil zu betonen, wird den Trauben auch ein Teil der Rappen belassen. Nach einer Mazerationszeit von drei bis vier Wochen wird der junge Syrah abgepresst und in 500 Liter Tonneaux Fässer gelegt, wo er etwa 18 Monate reifen kann. Danach wird er ohne Schönung oder Filtration abgefüllt und verbleibt noch mindestens weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Das Bukett ist fein und frisch mit leichten Nuancen von Eisen und viel blauen Beeren. Am Gaumen fleischig, mit schwarzen Oliven und reifen Schlehen. Der Wein zeigt viel Gripp und Konzentration, nie aber marmeladige Anklänge.



REBSORTEN	Syrah
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	375
AUSBAU	Tonneaux
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	2 g/l
AWARDS	92 Vinum, 90 Eichelmann

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