OLIVER ZETER

SÉMILLON

REBSORTEN	Sémillon
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	1000
AUSBAU	Barrique
JAHRGANG	2024
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l

Mit dem Seligmacher in Ranschbach haben wir einen Ort gefunden, an dem Sémillon seine besondere Pfälzer Herkunft selbstbewusst erzählen kann. Die kalkgeprägten Böden, durchzogen von Löss und feinem Lehm, verleihen der Rebsorte jene Mischung aus Substanz, Spannung und mineralischer Tiefe, für die große Sémillons weltweit geschätzt werden. Ursprünglich im Bordelais beheimatet, zählt Sémillon zu den ältesten und charaktervollsten weißen Rebsorten Europas. Während sie dort sowohl für legendäre Süßweine als auch für trockene Spitzenweine steht, zeigt sie in der Pfalz eine eigenständige Interpretation: präzise, einladend und von bemerkenswerter innerer Ruhe getragen. Die klimatischen Bedingungen rund um Ranschbach ermöglichen eine vollständige physiologische Reife, ohne dass die Weine ihre Frische verlieren. Gerade die kalkhaltigen Böden des Seligmachers geben dem Sémillon dabei Struktur und eine feine salzige Spannung, die hervorragend mit dem natürlichen Schmelz der Sorte harmoniert. Mit lediglich 500 Flaschen bleibt dieser Wein dabei ein bewusst klein gehaltener, rarer Ausdruck seiner Herkunft. Der Most wird nach der Lese ohne Vorklärung direkt in 500-Liter-Barrique gefüllt. Dort erfolgt die spontane Vergärung, anschließend reift der Wein 18 Monate auf der Vollhefe. Diese lange Fass- und Hefelagerung verleiht ihm zusätzliche Tiefe und Textur, ohne seine Klarheit zu überdecken. Abgefüllt wird nur leicht filtriert und ohne Schönung. Der Wein zeigt sich vielschichtig und ruhig zugleich. Aromen von reifer Quitte, gelber Pflaume und eingelegter Zitrone verbinden sich mit warmen Noten gerösteter Haselnüsse, etwas Bienenwachs und getrockneten Kräutern. Am Gaumen wirkt er dicht und seidig, getragen von einer viskosen Struktur und einer präzisen kalkigen Mineralität. Die lange Hefereife bringt zusätzlich Druck und salzige Komplexität.

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