



OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC BAER GRAND FUMÉ

„Baer“ war der Name meines Urgroßvaters Walter Baer, der bereits in den 30iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts „Modell“ für den Bären stand, der heute unser Etikett ziert. Der „Baer“ ist mein großes Wagnis, mein nächster Schritt. Die Sauvignon Blanc-Reben für den „Baer“ stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in Hambach. Durch die geringe Fertilität dieser Parzelle können die Trauben sehr lange am Stock verweilen, ohne dabei überreif oder gar faul zu werden. Trotz des recht späten Lesezeitpunktes und den meist gelben Traubenbeeren steigt das Mostgewicht kaum über 90° Oe an und stellt somit eine perfekte physiologische Reife dar. Die Trauben werden lange mazeriert, teilweise auch maischevergoren und ohne Verwendung von Reinzuchthefen ausgebaut. Der junge Wein lagert anschließend 18 Monate samt der Vollhefe im gebrauchten 500 Liter Tonneau sowie in einem 670 Liter fassenden Beton-Ei. Der „Baer“ zeigt komplexe Noten, außergewöhnlicher Frucht, würziger Mineralität und mit so vielen Facetten wie kein anderer Sauvignon Blanc meiner Kollektion. Seine Verwandtschaft darf man wohl am ehesten bei der Avantgarde von der Loire suchen. Der „Baer“ benötigt viel Zeit und Luft, daher gerne vorher karaffieren und in großen Gläsern servieren.



REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Beton-Ei, Tonneau
JAHRGANG	2020
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	0,8 g/l