



OLIVER ZETER

GRAUBURGUNDER MÜNZBERG

Durch den Zugriff auf großartige Burgunder-Parzellen ergab sich die Möglichkeit unsere Grauburgunder-Linie durch einige weitere Wein zu ergänzen. Der alte Weinberg wächst im landschaftlich romantischen Teil der Südpfalz, im Münzberg in Godramstein. Inmitten einer zerklüfteten Hügellandschaft suchen die Grauburgunder-Wurzeln Halt im tiefgründigen Kalkboden, welche die alten Reben auch in heißen Jahren ausreichend gut versorgen. Aus den nahen Tälern des Pfälzer Waldes strömt während den heißen Sommernächten immer etwas kühle Luft über die Anlagen, was die Reife verzögert und die Balance im Wein fördert. Die Trauben wurden per Hand gelesen, danach entrappt und sortiert. Nach einigen Tagen der Kaltmazeration auf der Maische verlief die Gärung spontan im Tonneau und im Betonei. Der Jungwein verbrachte dabei insgesamt neun Monate auf seiner Vollhefe. Hellgolden in der Farbe. Der Duft erinnert an Naschwerk: kandierte Früchte, Blütenhonig, Nougat de Montélimar, Zitronat, im Mund eröffnet der Wein mit Schmelz, dann betreten sehr feine Phenole die Bühne, die Säure ist lebendig, aber eingebunden, im Abgang entfaltet sich wieder eine füllige Cremigkeit.

Eine Ikone unserer Weinkollektion mit einer Produktion von 823 Flaschen von einer Fläche von 24 Ar.



REBSORTEN	100% Grauburgunder
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
ANBAUGEBIET	Pfalz
AUSBAU	Tonneau, Beton-Ei
JAHRGANG	2021
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	0,5 g/l