



O L I V E R Z E T E R

ZAHIR

Für den brasilianischen Schriftsteller Paulo Coelho steht der „Zahir“ in seinem gleichnamigen Roman für etwas wenig Greifbares, dass er mit Sehnsucht und Besessenheit umschreibt. Dies reflektiert in etwa unseren Wunsch nach der Schaffung eines großen deutschen Rotweins aus den typischen bordelaiser Rebsorten Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Reben für den Zahir stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heißesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen „Feuer“ bekannt. Die Trauben werden meist schon nach der Blüte halbiert und dann so spät wie möglich in vollreifem Zustand gelesen und ohne Verwendung von Reinzuchthefen in Holzbottichen auf der Maische vergoren. Danach wird der Wein für 14 Monate in meist neuen Barriques ausgebaut. Nur die besten Fässer werden anschließend für die Cuvée ausgewählt, die dann nochmals für ein weiteres Jahr in großen Fässern gelagert wird. Der Wein ist komplex, ohne mit fetter Frucht blenden zu wollen. Seine Stärke entstammt der Struktur. Der Wein öffnet sich mit etwas Luft, deswegen bitte vorzugsweise in großen Gläsern servieren oder karaffieren.



REBSORTEN

70% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 5% Merlot

FLASCHENGROSSE IN LITER

0,75

AUSBAU

Barriques

JAHRGANG

2018

ALKOHOLGEHALT

14,0 % vol

SÄURE

5,6 g/l

RESTZUCKER

0,2 g/l

AWARDS

91 Punkte Eichelmann 90 Vinum