OLIVER ZETER

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 Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. 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
FLASCHENGRÖSSE IN MILLILITER	750
AUSBAU	Barriques
JAHRGANG	2018
ALKOHOLGEHALT	14 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	0,2 g/l
AWARDS	91 Punkte Eichelmann 90 Vinum

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