



OLIVER ZETER

## SAUVIGNON BLANC BAER



„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“ benötigt viel Zeit und Luft, daher gerne vorher karaffieren und in großen Gläsern servieren.

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
JAHRGANG	2018
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	1,9 g/l
AWARDS	91 Vinum, 90 Eichelmann, 90 Meininger