



OLIVER ZETER

## SAUVIGNON BLANC KABINETT

Der Kabinett ist ein klassisch deutscher Weinstil, der sich durch moderaten Alkohol und einem feinen Süße-Säurespiel auszeichnet. An Mosel und Saar meist aus Rieslingtrauben produziert, ist unser Kabinett natürlich ein Sauvignon Blanc – quasi ein „Muss“! Eine Partie Sauvignon Blanc hatte vorbildliche Analysewerte eines echten Kabis. Die Sensorik überzeugte ebenfalls und so wurde spontan ein neuer Oliver Zeter Wein geboren. Die Trauben wachsen an der Mittelhaardt, werden selektiv und von Hand gelesen und anschließend schonend und unter Sauerstoffausschluss gepresst. Die Vergärung verläuft spontan im Holz und im Edelstahl durch natürlich vor-kommende Hefen. Dies verleiht dem Wein einen subtilen Charakter mit einem eher zurückhaltenden Bouquet. Der Jungwein verbleibt bis zur Füllung im Frühjahr auf der Vollhefe, was Finesse und Eleganz unterstützt. Im Glas zeigt sich der Wein mit Noten von Kumquat, Limettenabrieb, Granny Smith und Minze. Am Gaumen bestätigt sich der „Mojito Effekt“ durch ein facettenreiches Spiel mit feiner Süße und brillantem Säurefinale. Die Mineralität und leichte Phenolik sorgen für einen animierenden Abgang.



REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
GESCHMACK	süß
AUSBAU	Großes Holz, Edelstahl
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	9,0 % vol
SÄURE	7,0 g/l
RESTZUCKER	54,1 g/l