



OLIVER ZETER

CHARDONNAY

Die Chardonnay Weinberge stehen in mehreren Lagen der Region, vornehmlich aber in der Südpfalz und auch direkt „vor der Haustüre“ im Haardter Herzog. Die Reben wurzeln auf kompakten Böden wie Kalk, Löss und Tonmergel. Die Reberziehung erfolgt als Flachbogen, was eine bessere Durchlüftung der Traubenzone und eine gleichmäßig lineare Positionierung der Trauben zum Vorteil hat. Um eine ausgeglichene Weinbergsflora zu erhalten, kommen hier, wie in allen Weinbergen, keine Herbizide zum Einsatz. Gelesen wird je nach Situation von Hand oder mit dem Vollernter. Leicht angequetscht verbleiben die Trauben für einige Stunden auf der Maische, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Der Most wurde im Anschluss zum Großteil im Edelstahltank vergoren. Einen kleinen Teil aber vergären wir auch in Holzfuder. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe (sur lie) ist ein wesentliches Element, welches den Wein sehr stark charakterisiert, denn die Hefe lässt den Wein rund, in sich fest und erwachsen werden. Sensorisch sehr präzise und wunderbar mineralisch, ist er stilistisch weniger „easy-drinking“, als vielmehr „serious-enjoying“.

Der Chardonnay besitzt eindringliche Aromen von jungen, grünen Birnen, Zitruszesten und heimischen Gartenkräutern. Am Gaumen ist er trocken, zupackend, mit angenehmen Grip, wiederkehrender Frucht und elegantem Schmelz trotz des eher rassigen Gesamteindrucks.



REBSORTEN	Chardonnay
FLASCHEGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl, Holzfuder
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l