



OLIVER ZETER

## CHENIN BLANC

Nach entsprechenden Lagen für diese Sorte wie dem Schlossberg in Hambach und dem Haardter Herzog musste ich lange suchen: Perfekt exponierte Hangstücke mit Terroir-Charakter! Hier streckt sich mein Chenin Blanc, tief im felsig-kalkigen Lehm wurzelnd, der Sonne entgegen. Die Reben für die beiden Anpflanzungen habe ich mir eigens aus einer Rebschule an der Loire organisiert. Chenin Blanc ist neben Riesling die Sorte mit den vielfältigsten Einsatzmöglichkeiten, denn von Sekt über trockene als auch süße Stillweine bis hin zum hochwertigen edelsüßen Wein kann mit dieser Sorte die komplette Bandbreite ausgereizt werden. Nach der Lese mazerieren die Trauben bis zu vier Stunden, bevor diese gepresst werden. Eine Vorklärung findet nicht statt, sodass der trübe Most direkt in neue und gebrauchte Tonneaux als auch in Beton-Ei und etwas in Edelstahl gefüllt wird. Dort vergärt er spontan und verbleibt bis Mitte August auf seiner Vollhefe. Im Anschluss wird der Wein ohne Schönung und nur leicht filtriert abgefüllt. Im geschmacklichen Spannungsfeld von Südafrika, Loire und Pfalz entsteht somit ein Wein voller Struktur.



REBSORTEN	Chenin Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Tonneaux, Beton-Ei, Edelstahl
JAHRGANG	2018
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	0,6 g/l