OLIVER ZETER

SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Wir verfügen über mehrere Sauvignon Blanc Weinberge sowohl in der Südpfalz als auch an der Mittelhaardt, die mit verschiedenen Sortenvarietäten (man spricht auch von Klonen) bepflanzt sind. Ein entscheidender Vorteil der breiten örtlichen Verteilung ist im wesentlichen das unterschiedliche Terroir, welches sich positiv auf eine Diversifizierung der Aromen auswirkt. Ebenso unterschiedlich wie die Lagen sind auch die Böden auf denen die Rebstöcke wachsen. Die Erziehung erfolgt meist als Flachbogen, was zu einer lineareren und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Der „Fumé“ stammt aus unseren ältesten und besten Weinbergen, gelesen werden nur vollkommen gesunde und reife Trauben. Nach der Mazerationszeit wird die Maische gepresst und der Saft kommt in neue und gebrauchte 300 Liter und 500 Liter Fässer aus französischer Eiche, wo der Most spontan vergärt und danach für mindestens 9 Monate auf der Vollhefe verbleibt. Ein geringer Teil wird auch im Betonei und in kleinen Edelstahltanks gelagert. Mitte August werden die Kleingebinde mit samt der Feinhefe in Edelstahltanks zusammengeführt, danach nur leicht filtriert und abgefüllt.

REBSORTEN	Sauvignon Blanc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Kleines Holz, Beton-Ei und Stahl
JAHRGANG	2019
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTZUCKER	2,8 g/l
AWARDS	91 Vinum

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