

Sauvignon Blanc 2014

Oliver Zeter - Neustadt - Pfalz



OLIVER ZETER



Land:	Deutschland
Region:	Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Farbe/Art:	Weisswein
Genussreife:	bis zu 3 Jahren
Inhalt:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,27 %vol.
Restsäure:	7,5 g/l
Gesamtzucker:	4,2 g/l
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Allergene:	enthält Sulfite
Verschluss:	Drehverschluss

Beurteilung:

Gelesen wird – je nach Jahrgang – von Hand oder mit dem Vollerner. Ein Teil der Trauben wird bereits relativ grün mit einem Öchslewert von 80 Grad gelesen, der Hauptteil im vollreifen Zustand und der letzte Teil darf sogar schon etwas überreif sein. Das als Trockeneis zugegebene CO₂ verhindert die Oxidation während der mehrstündigen Maischestandzeit. Diese fördert die optimale Bukettaromatik. Die Trauben werden anschließend in einer pneumatischen Presse unter Luftabschluss gepresst. Vergoren wird in Edelstahl tanks unterschiedlicher Größe. Hierbei sorgt eine Vielfalt an Hefen für die notwendige Diversifikation. Zudem wird ein Teil des Weines spontan vergoren, ein anderer – kleinerer Anteil – sogar im Barrique ausgebaut. Der Jungwein wird vor der Füllung nur einmal mit einem Kieselgurfilter filtriert. In diesem Moment werden auch die verschiedenen Einzelgebände wieder zu einer einheitlichen Cuvée zusammengeführt. Das Ergebnis ist ein facettenreich aromatischer und präsender Wein mit Struktur und Länge.

Erzeuger:

Oliver Zeter GbR, Lauterstraße 9, 67414 Neustadt