



## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

Gemeinsam mit Vater und Bruder, machte sich Inhaber Oliver Zeter zunächst einen Namen als Importeur feiner Weine. Zeter selbst brachte jedoch von Anfang beste Voraussetzungen mit, um im Weinberg und Keller Hand anzulegen. Nach einer Winzerlehre im renommierten Pfälzer Weingut Dr. Deinhard, ging er als gelernter Weinbautechniker für jeweils ein Jahr nach Italien und Südafrika. Wieder zurück in Deutschland arbeitete Oliver Zeter in der Weinagentur der Familie, bevor er seinen ersten Jahrgang abfüllte. Besonders mit seinem im Holzfass ausgebauten Sauvignon Blanc ‚Fumé‘ begeistert das junge Weingut von Anfang an Weinliebhaber und Kritiker. Über den Jungfern-Jahrgang 2007 schrieb der WeinWisser bereits: "Einer der besten Sauvignons nördlich der Alpen und selbst in Südtirol, wo Sauvignons ähnlicher Stilistik kultiviert werden, konkurrenzfähig." Mittlerweile vinifiziert Oliver Zeter das Lesegut von rund 24 Hektar Weinbergen. Auf 6 Hektar verantwortet das Weingut die Bewirtschaftung in Eigenregie, der übrige Teil wird von langjährigen Vertragspartnern bestellt. Während sich die Lagen über das ganze Anbaugebiet erstrecken, hat das Weingut seine neue Heimat auf der Haardt, dem sogenannten "Balkon" der Pfalz, oberhalb von Neustadt gefunden: in einem charaktervollen, 1922 aus dem hellen anstehenden Sandstein als Weinkommissionärshaus errichteten, Anwesen. Das Haus steht ganz und gar im "Dienst" des Weines. Es wurde aufwändig renoviert und durch ein zeitgemäßes, klimatisiertes Flaschenlager erweitert. Das Herzstück des Anwesens bildet der beeindruckende eineinhalbstöckige Gewölbekeller, in dem die Rotweinfässer sowie die Amphoren lagern und der Wein reifen darf. Oliver Zeter erzeugt Weine aus weißen Burgundersorten, Riesling, Muskateller, Sauvignon Blanc, Viognier sowie Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Aushängeschild ist nach wie vor der Sauvignon Blanc: klassisch im Stahltank ausgebaut, im Holzfass spontanvergoren oder auch mit Restsüße. Mit seinem neuen Flaggschiffwein, dem 2013 erstmals erzeugten Sauvignon Blanc ‚Baer‘, lotet Zeter die Grenzen der Rebsorte aus. Alle Weine werden mit dem charakteristischen Bärenetikett ausgestattet. Mittlerweile gilt Oliver Zeter aber auch als großer Könnner im Bereich Spätburgunder, was aktuelle Auszeichnungen eindrucksvoll belegen.

2020 Grauburgunder 1000 Pfalz QbA trocken - Q.b.A. **9,50 €** **8,50 €**

Grauer Burgunder, 1 Liter Flasche 5439  
Alk.: 12,5 % Vol.

Bei dem Grauburgunder 1000 lautet die Devise - frisch und fruchtig! Ein Grauburgundertyp der weder barock noch zu opulent ist. Konsequenter Ausbau im Edelstahl, eine rasche, gekühlte Gärung und eine frühe Füllung unterstreichen den jugendlichen Charakter des Weines. Ein Weißwein der Spaß macht und nach mehr verlangt. Aromen von Birne und Apfel gepaart mit einer feinen Säurestruktur bringen einen kompakten, trinkigen Essensbegleiter hervor. Passt zu Fisch und Hähnchen gleichermaßen, aber auch gerne Solo getrunken werden darf.



## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2020	Grauburgunder Pfalz QbA trocken	9,95 €	8,80 €
	<p>Grauer Burgunder, 0,75 Ltr. Flasche 5551</p> <p>Restsüße: 3,2 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,9 g/Ltr.</p> <p>Unser Grauburgunder wächst in der Südpfalz auf südlich exponierten Löss- und Lehmböden mit Kalkunterlage. Einbogenerziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeit tragen zur Ertragsreduzierung und somit zur Qualitätssteigerung bei. Ein ökologischer Nährstoffkreislauf wird durch Gründüngung erreicht. Gleich nach der Annahme im Weingut wurden die Trauben mittels einer pneumatischen Kelter schonend gepresst. Der frische Most klärte sich durch eine natürliche Sedimentation von selbst. Die anschließende Vergärung fand zum einen im Edelstahl bei 18°C statt und verlief zur Schonung der Frucht sehr langsam. Ein Drittel der Gesamtmenge wurde spontan im großen Holzfass und in gebrauchten Barriquefässern vergoren. Nach dem Feinhefelager wurde der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt. Durch die natürliche Färbung der Beerenhaut kann der Wein je nach Jahrgang eine dezent zarten Rosé-Farbton aufweisen.</p>		
2020	Riesling Pfalz QbA trocken	9,95 €	8,80 €
	<p>Grauer Burgunder, 0,75 Ltr. Flasche 5552</p> <p>Restsüße: 3,5 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 7,1 g/Ltr.</p> <p>Der Riesling stammt aus drei Weinbergen entlang der Mittelhaardt. Für Rasse und Schliff sorgen die Trauben entlang der Haardt und aus Mußbach, welche sich durch Buntsandstein- und Lössböden aus-zeichnen. Die Reben sind über 15 Jahre alt, wodurch sich der Ertrag auf natürlichem Wege bereits reduziert. Der dritte Teil stammt aus den mit besten Lagen der Mittelhaardt, dem Saumagen und dem Steinacker in Kallstadt. Hier wachsen die Reben auf Kalkmergel, welcher kraftvolle Weine von mineralischer Finesse und großer Länge hervorbringt. Die Trauben wurden mittels einer pneumatischen Tankpresse behutsam gepresst. Durch natürliche Sedimentation klärt sich der frische Most von selbst. Die anschließende Vergärung findet im Stückfass und im Edelstahltank bei ca. 18°C statt und verläuft zur Schonung der Frucht recht langsam. Nach einem Feinhefelager von ca. sechs Monaten wird der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt.</p>		
2020	Sauvignon Blanc 1000 Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	10,95 €	9,50 €
	<p>Sauvignon Blanc, 1 Liter Flasche 5435</p> <p>Alk.: 12,5 % Vol.</p> <p>Bei unserem Sauvignon Blanc 1000 wird konsequent auf das sortentypische Aroma und die damit verbundene Frische gesetzt. Junge Weinberge mit unterschiedlichen Klonen liefern eine feine aber dennoch knackige Säurestruktur. Die Citrusaromen unterstreichen die Frische des Weines. Durch die jungen Anlagen und die etwas kühleren Standorte steht ebenfalls die grüne Aromatik der Sorte Sauvignon Blanc im Vordergrund und liefern hier Aromen von grüner Kiwi, Stachelbeere und grüner Paprika. Das als Trockeneis zugegebene CO2 verhindert die Oxidation während der mehrstündigen Maischestandzeit zur Förderung des Buketts. Die Trauben werden anschließend in einer pneumatischen Presse unter Luftabschluss gepresst. Vergoren wird in Edelstahltanks unterschiedlicher Größe. Hierbei sorgt eine Vielfalt an Hefen für die notwendige Diversifikation.</p>		

## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2020	Sauvignon Blanc Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.	<b>12,95 €</b>	<b>11,50 €</b>
■	Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche <span style="float: right;">5280</span> Restsüße: 7,7 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 7,1 g/Ltr. Dieser Sauvignon Blanc ist ein Wein mit Klasse, er besitzt nicht nur die typischen Stachelbeer und Cassisaromen, sondern zeigt sich auch von seiner tropischen Seite. Mango, Limette und Kiwi verleihen ihm das gewisse Etwas. Abgerundet wird er von kräutrigen Noten und einem Hauch von Brioche.		
2019	Sauvignon Blanc Fumé Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.	<b>18,95 €</b>	<b>17,00 €</b>
■	Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche <span style="float: right;">5326</span> Restsüße: 2,7 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr. Insgesamt acht Weinberge in der Südpfalz und an der Mittelhaardt sind mit sieben verschiedenen Sauvignon Blanc-Klonen bepflanzt. Entscheidender Vorteil hierbei sind die unterschiedlichen Mikroklimata der verschiedenen Lagen, was 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 Kordon, was zu einer lineareren und somit einfacher zu behandelnden Traubenzone führt. Die Weinberge sind dauerbegrünt, teils mit natürlichen Kräutern als auch mit Graseinsaat. Der „Fumé“ stammt immer aus unseren ältesten und besten Weinbergen, ausgewählt werden nur die feinsten und reifsten Trauben und per Hand in kleine, 20 Kilo fassende Kisten gelesen. Anschließend wurden die Trauben gemahlen und gepresst. Der Saft wurde sofort in neue und gebrauchte Barriques aus französischer Eiche gelegt und der Most darin spontan vergoren. Der biologische Säureabbau wurde unterbunden. Im Anschluss wurde der Wein mit samt seiner Feinhefe in Edelstahltanks gelegt - dort blieb er bis zu seiner Abfüllung im Sommer. Durch den Holzeinfluss erhält der Wein sowohl typische Sauvignon Blanc-Noten, als auch das eindringliche Finale mit leicht rauchigen, daher der Name, Fumé-Aromen.		
2019	Sauvignon Blanc Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER 1,5l MAGNUM - Q.b.A.	<b>25,90 €</b>	
■	Sauvignon Blanc, 1,5 Liter Magnum <span style="float: right;">5407</span> Alk.: 12,5 % Vol.		
2016	Sauvignon Blanc Fumé Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER 1,5l MAGNUM - Q.b.A.	<b>37,95 €</b>	
■	Sauvignon Blanc, 1,5 Liter Magnum <span style="float: right;">5408</span> Restsüße: 2,7 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 6,4 g/Ltr.		
2019	Weissburgunder Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.	<b>9,95 €</b>	<b>8,80 €</b>
■	Weißer Burgunder, 0,75 Ltr. Flasche <span style="float: right;">5281</span> Restsüße: 4,0 g/Ltr.; Alk.: 12,6 % Vol.; Säure: 6,2 g/Ltr. Dieser Weissburgunder wächst in der Südpfalz auf südlich exponierten Löss- und Lehmböden mit Kalkunterlage. Einbogenerziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeit tragen zur Ertragsreduzierung und somit zur Qualitätssteigerung bei. Ein ökologischer Nährstoffkreislauf wird durch Gründüngung erreicht. Leicht angequetscht verbleiben die Trauben für 6 Stunden auf der Maische, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Danach erfolgte eine schonende Pressung. Die anschließende Vergärung fand im Edelstahltank bei ca. 18°C statt und verlief zur Schonung der Frucht sehr langsam. Nach dem Feinhefelager wurde der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt.		



## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2020	Der kleine Bär Cuvée Weiss Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	<b>7,95 €</b>	<b>7,00 €</b>
	Müller-Thurgau, Weissburgunder, Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche		5277
	Restsüße: 4,3 g/Ltr.; Alk.: 12,1 % Vol.; Säure: 5,4 g/Ltr.		
	Der kleine Bär ist eine fruchtige, weiße Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und weiteren Bukettrebsorten, die erst sortenrein und kühl im Stahltank vergoren und danach anteilig miteinander assembliert wurden. Dadurch erhält der Wein seinen feinen und exotischen Charakter. Pfalz pur!		
2020	Free Run Rosé Cuvée Pfalz QbA trocken	<b>9,95 €</b>	<b>8,80 €</b>
	Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Spätburgunder, 0,75 Ltr. Flasche		5367
	Restsüße: 4,0 g/Ltr.; Alk.: 12,5 % Vol.; Säure: 5,3 g/Ltr.		
	Die Weinberge, auf denen die Trauben für den Free Run Rosé wachsen, zeichnen sich durch hohe Durchschnittstemperaturen und gute Wasserversorgung aus was perfekt für Rotweinrebsorten ist. Die Trauben wurden aufwändig von Hand gelesen. Der Name „Free Run Rosé“ steht für die klassische Weinbereitungsmethode (franz. Saignée) bei der der erste zarte Saft separat und ohne Pressdruck abgezogen und vergoren wird. 10% des Weines werden dabei im gebrauchten Tonneau ausgebaut, 90% im Edeltank. Der Wein zeigt eine intensiv leuchtende Farbe. Diese entstand durch die anhaltend heiße Vegetationsphase. Im Glas mit dem Duft junger roter Beeren und eleganten foral-kräutrigen Noten. Im Mund dann mit saftigem und strukturiertem Körper und viel Frische im Finale. fruchtig und würzig. À votre santé!		
2020	Der kleine Bär Cuvée Rosé Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	<b>7,95 €</b>	<b>7,00 €</b>
	St. Laurent, Portugieser, 0,75 Ltr. Flasche		5278
	Restsüße: 2,8 g/Ltr.; Alk.: 12,2 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.		
	Der kleine Bär Rosé entsteht aus dem Saftabzug der Rotweine von typischen Rebsorten der Pfalz. Die Partien werden reinsortig im Edelstahl ausgebaut um den jeweiligen, sortentypischen Charakter herauszuarbeiten und anschließend cuvettiert. Ein eher mediterraner Roséweinstil, trocken, fruchtig und würzig. À votre santé!		
2019	Der kleine Bär Cuvée Rot Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	<b>7,95 €</b>	<b>7,00 €</b>
	Cuveé, 0,75 Ltr. Flasche		5279
	Restsüße: 0,5 g/Ltr.; Alk.: 13,1 % Vol.; Säure: 4,8 g/Ltr.		
	Der kleine Bär rot besteht aus Merlot und weiteren pfalztypischen Rebsorten. Nach dem Entrappen und Einmaischen der Trauben, vergären die Partien unter Anwendung von Remontage. Nach dem Abpressen reift der Wein bis zur Füllung einige Monate im Edelstahl. Der Wein zeigt sich fruchtbetont und würzig. Bei aller Kraft, die ihn zurecht an südfranzösische Vorbilder erinnern lässt, zeigt er auch eine fast kühle Eleganz.		

## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2017 -Z- Rotwein Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A. **16,50 €** **15,50 €**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, 0,75 Ltr. Flasche 5282  
Restsüße: 0,1 g/Ltr.; Alk.: 13,3 % Vol.; Säure: 4,8 g/Ltr.

Die Trauben der drei Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Cabernet Franc stammen aus alten Weinbergen unterschiedlicher Lagen der Mittelhaardt. Die recht leichten und schnell erwärmbaren Böden bilden mit ihrer skelettreichen Kieseleinlage ideale Voraussetzungen für den Anbau.

Ertragsreduzierende Maßnahmen - meist durch Traubenhäufung - gepaart mit den hervorragenden klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs erlaubten die Entstehung eines Rotweines mit internationalem Charakter. Die Lese erfolgte so spät wie es das Wetter und der Gesundheitszustand der Trauben zuließen. Botrytisinfizierte Trauben wurden ausgelesen. Geerntet wurde in kleine, nur 20 Kilo fassende Körbchen. Anschließend wurden die Trauben gemahlen und zwei ochen lang auf der Maische vergoren. Nach dem Pressvorgang wurde der Jungwein sofort in Barriques aus französischer Eiche gefüllt - dort erfolgte auch der biologische Säureabbau. Die Lagerzeit im Holz betrug insgesamt 12 Monate. Nach der Abfüllung verblieb der Wein weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er schließlich in den Verkauf kam.

2015 -Z- Rotwein Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER 1,5l **36,95 €**  
MAGNUM - Q.b.A.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, 1,5 Liter Magnum 5409  
Restsüße: 0,5 g/Ltr.; Alk.: 13,6 % Vol.; Säure: 5,3 g/Ltr.

Perlage Rosé Deutscher Perlwein OLIVER ZETER - Q.b.A. **10,50 €** **9,50 €**

Spätburgunder, Acolon, 0,75 Ltr. Flasche 5283  
Alk.: 11,0 % Vol.

Der Grundwein für diesen Qualitätsperlwein aus den Rebsorten Spätburgunder und Acolon wird durch die spezielle Methode der Roséwein-Herstellung gewonnen, bei der der erste zarte Saft separat und ohne Pressdruck abgezogen und vergoren wird (franz. Saignée). Die Trauben hierfür werden bereits in den frühen Morgenstunden eingebracht, um die kühle Temperatur der Nacht zu nutzen. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl um die Fruchtigkeit und Frische zu bewahren.

Durch eine zweite Gärung im Tank ist der Perlage Rosé kein einfacher Secco mit zugesetzter Kohlensäure, sondern durch sein feines und langanhaltendes Mousseux schon ein „kleiner“ Sekt. Im Glas zeigt sich der Schäumer fruchtbetont mit dem Duft reifer roter Beeren und eleganten floralen Noten. Im Geschmack dann mit saftigem und strukturiertem Körper und viel Frische im Finale.



Preis €/ Fl. incl. MwSt. ab 6 Fl.

# Deutschland

## Pfalz

### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2019 Sauvignon Blanc Sekt Brut OLIVER ZETER **15,95 €** **14,50 €**

Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche 5513  
 Restsüße: 11,8 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 8,4 g/Ltr.

Seit dem Jahrgang 2014 wird der „Brut“ vinifiziert. Bis heute ist das erklärte Ziel, einen Sekt aus 100 % Sauvignon Blanc zu erzeugen, der auch höchste Sekt-Ansprüche erfüllt. Sauvignon Blanc ist sehr aromatisch und reift früh aus. Die Herausforderung besteht darin, den Rebsortencharakter auf charmante Art auch bei einem Sekt in Szene zu setzen. Es bedarf dafür viel Erfahrung mit dieser wilden (franz; sauvage) Rebsorte. Weiterer entscheidender Vorteil ist der Zugriff auf viele unterschiedliche Lagen.

Die Trauben können so immer im optimalen Reifestadium geerntet werden. Nach zügiger Lese, um einen möglichst kurzen Sauerstoffkontakt zu gewährleisten, werden die Trauben schonend gepresst. Der Grundwein wird im Edelstahltank vergoren, um die klare Fruchtaromatik zu konservieren. Anschließend findet die zweite Flaschengärung statt, wodurch sich eine feine Perlage im Wein bildet und bindet. Der Brut verweilt (nur) ca. 10 Monate auf der Hefe. Durch diese verhältnismäßig kurze Zeit bleibt die finessenreiche Frucht und das saftig-frische Profil erhalten.

www.vinoditalia.eu