Produktpass

Art.ID : 905776

Vino d´Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schleß ·
65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2
Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

2022 Oliver Zeter Cuvée Rosé Pfalz trocken

Wein · Rosé · Pinot Noir, Pinot Me · trocken · Weingut Oliver Zeter

Preis:	**8,95 € /Fl.**
ab 6 Fl.:	**8,00 €**
Herkunft Land:	Deutschland, Pfalz
Art:	Rosé, trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Sorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, St. Laurent, Syrah
Inhalt:	0,75 Ltr. Flasche

OLIVER ZETER

Trinktemperatur:	4 °C bis 6 °C	Restsüße:	5,6 Gramm pro Liter
Alkohol:	12,0 Vol. %	Säure:	3,2 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Die Weinberge für diese Cuvée befinden sich zwischen Neustadt und Landau auf Löss- und Lehmböden mit felsiger Sandsteinunterlage. Flachbogen-erziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeit tragen zur Ertrags-reduzierung und somit zur Qualitätssteigerung bei. Weiterhin werden keine Herbizide eingesetzt und der ökologische Nährstoffkreislauf wird durch eine Gründüngung und der Einsaat von Wildkräutern optimiert. Gelesen wird je nach Situation von Hand oder auch maschinell. Die Trauben wurden sofort ohne Standzeit verarbeitet und sanft abgepresst,somit erhält der Wein seine leichte und zarte Rosafärbung. Die anschließende Vergärung findet im Edelstahltank bei ca. 19°C statt und verläuft zur Schonung der Frucht sehr langsam. Die Weine verbleiben im Anschluss noch rebsortenrein für einige Monate auf der Feinhefe und werden kurz vor der Füllung so miteinander cuvéetiert, dass sich ein feines und harmonisches Geschmacksbild ergibt. Der Wein besitzt elegante Aromen von roten Preiselbeeren, frischem Pfirsich, heller Edelpflaume, unterlegt mit Kräutern der Provence. Der Körper ist saftig, straff und angenehm trocken.

Erzeuger:

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 Könner im Bereich Spätburgunder, was aktuelle Auszeichnungen eindrucksvoll belegen.