



OLIVER ZETER

Zeró 100



<i>Rebsorte(n)</i>	60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay
<i>Anbaugebiet</i>	Pfalz
<i>Flaschengröße</i>	75 cl
<i>Ausbau</i>	Traditionelle Flaschengärung
<i>Jahrgang</i>	2010
<i>Alkohol</i>	12,5 %
<i>Restzucker</i>	1,1 g/l
<i>Säure</i>	9,3 g/l

Der Jahrgang 2010 war ideal für einen Prestige-Sekt wie den Zeró 100! Eine kalte und lange Vegetationsperiode, sehr niedrige Erträge und hervorragende Säurewerte. Die frühe Traubenlese fand ausschließlich von Hand statt. Bei der sehr schonenden Pressung wurde der Vorlaufmost (Cuvée) separat vom Pressmost (Taille) aufgefangen. Nur die Cuvée wurde anschließend im gebrauchten Tonneau aus französischer Eiche vergoren und ausgebaut. Der Zeró 100 ist eine Assemblage der beiden besten und expressivsten Fässer. Nach der zweiten Gärung in der Flasche verblieb

der Wein für ganze 100 Monate auf der Hefe. Durch die lange Hefeautolyse erhält der Wein eine feinperlige Mousseux, dezente Brioche-Noten und einen druckvollen Extrakt. Auf eine Versanddosage konnte verzichtet werden, „zéro dosage“ eben. Das Bouquet zeigt sich subtil und äußerst vielschichtig. Eingelegte Salzzitronen, eine jodige Frische, helle Mandeln und weißer Nougat kommen flüchtig und abwechselnd zum Vorschein. Am Gaumen ist er sehr fokussiert, straff und mit einem luxuriösen Schmelzausgestattet.