



OLIVER ZETER

Pinot Noir



<i>Rebsorte(n)</i>	100 % Pinot Noir
<i>Anbaugebiet</i>	Pfalz
<i>Flaschengröße</i>	75 cl
<i>Ausbau</i>	Gebrauchte Barriques
<i>Jahrgang</i>	2019
<i>Alkohol</i>	13,0 %
<i>Restzucker</i>	0,3 g/l
<i>Säure</i>	5,1 g/l

Wie es der Name schon vermuten lässt, so ist dieser Pinot Noir besonders durch seine unterschiedlichen Bodentypen geprägt, auf denen die insgesamt vier Weinberge wachsen. Die Pinot Klone 828, 777, Auer und 20-13 wachsen in der Südpfalz auf Sand, Kalk, Ton und Löss. Die Reberziehung erfolgt als Flachbogen für eine bessere Durchlüftung der Traubenzone und für eine gleichmäßigere Positionierung der Trauben. Wie in allen Weinbergen kommen auch hier keine Herbizide zum Einsatz, um eine ausgeglichene Weinbergflora zu erhalten.

Gelesen wurden die Trauben von Hand. Die offene Maischegärung fand spontan und mit einer Zugabe von ca. 15% unentrappten Trauben statt. Nach circa 10 Tagen der Extraktion wurde der Jungwein abgezogen und für 12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und später ohne Filtration gefüllt. Das subtile und vom Terroir geprägte Weinprofil einer jeder Parzelle ist der gemeinsame Nenner. Der Wein zeigt ein finessenreiches Sauerkirsch-Bukett mit packender Mitte am Gaumen und einem straffen Finale.