



OLIVER ZETER

# Saumagen Kallstadt



<i>Rebsorte(n)</i>	100 % Riesling
<i>Anbaugebiet</i>	Pfalz
<i>Flaschengröße</i>	75 cl
<i>Ausbau</i>	Stückfass, Edelstahl
<i>Jahrgang</i>	2019
<i>Alkohol</i>	13,5 %
<i>Restzucker</i>	5,8 g/l
<i>Säure</i>	7,7 g/l

Der Name, der 37ha großen Einzellage, leitet sich vermutlich von dem Umriss ab. Dieser erinnert durch seine runde Form an den Pfälzer Küchenklassiker. Internationale Bekanntheit erlangte der Weinberg durch seine markanten und sehr eigenständigen Weine. Sie entstehen durch das einzigartige Terroir und Weingüter, die das große Potenzial erkannten und den Lagencharakter akribisch herausarbeiteten. Die tiefgründigen und wenig fruchtbaren Böden bestehen vorwiegend aus Kalkmergel sowie Löss-Lehm. Die Reben für unseren „Saumagen“ stehen in einem steilen Mittelstück und sind ca. 20 Jahre alt. Die Trauben wurden von Hand mit

einem Mostgewicht von 92°Oe gelesen. Nachdem sie schonend gemahlen und gepresst wurden, kam der Most mit samt der Trübstoffe ins Stückfass. Die Gärung fand spontan durch wilde Hefen statt. Anschließend blieb der Wein unberührt für weitere 12 Monate auf der Vollhefe im Stückfass. Durch weitere 10 Monate Hefekontakt im Edelstahl konnte der Wein spät und nur minimal geschwefelt werden. Er zeigt nun ein komplexes Aromenbild mit Noten von Zitrus, Quitte und Grüntee. Alles ist sehr engmaschig verwoben. Am Gaumen setzt sich der Lagencharakter fort mit einer druckvollen, kreidigen Mineralität und griffig-aromatischem Abgang.