



OLIVER ZETER

# Chenin Blanc



<i>Rebsorte(n)</i>	100 % Chenin Blanc
<i>Anbaugebiet</i>	Pfalz
<i>Flaschengröße</i>	75 cl
<i>Ausbau</i>	Tonneau, Beton-Ei, Edelstahl
<i>Jahrgang</i>	2020
<i>Alkohol</i>	13,5 %
<i>Restzucker</i>	0,5 g/l
<i>Säure</i>	6,7 g/l

Nach entsprechenden Lagen für diese Sorte wie dem Schlossberg in Hambach und dem Haardt Herzog musste ich lange suchen: Perfekt exponierte Hangstücke mit Terroir-Charakter! Hier streckt sich mein Chenin Blanc, tief im felsig-kalkigen Lehm wurzelnd, der Sonne entgegen. Die Reben für die beiden Anpflanzungen habe ich mir eigens aus einer Rebschule an der Loire organisiert. Chenin Blanc ist neben Riesling die Sorte mit den vielfältigsten Einsatzmöglichkeiten, denn von Sekt über trockene als auch süße Stillweine bis hin zum hochwertigen edelsüßen Wein kann mit dieser Sorte die komplette Bandbreite ausgereizt werden. Nach der Lese mazerieren die Trauben bis zu vier Stunden, bevor diese gepresst werden. Eine Vorklärung findet nicht statt, sodass der

trübe Most direkt in neue und gebrauchte Tonneaux als auch ins Betonei und etwas ins Edelstahl gefüllt wird. Dort vergärt er spontan und verbleibt bis Mitte August auf seiner Vollhefe. Im Anschluss wird der Wein ohne Schönung und nur leicht filtriert abgefüllt. Im geschmacklichen Spannungsfeld von Südafrika, Loire und Pfalz entsteht somit ein Wein voller Struktur. Seine Fruchtaromen erinnern an grünen Apfel, junge Ananas und frische Nektarine. Darunter befinden sich kräutrige Noten von Heu und Schabzigerklee, welche in lieblichen Aromen wie hellem Plätzchenteig auslaufen. Am Gaumen ist er straff, mit dominanter, steiniger Mineralität und einem frucht-intensiven, anhaltenden Abgang.