«Goldschatz» Trockenbeerenauslese

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Produkt	Süssweine
Traubensorte(n)	Rieslaner, Scheurebe, Sauvignon Blanc
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	9.0%
Restzucker	247.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	37.5 cl / 4er Kt
Preis CHF	30.00

Welcher Kerl träumt nicht davon, einmal einen richtigen Schatz zu finden? Einen vergessenen Piratenschatz auf einer einsamen Insel auszugraben, oder eine auf der Flucht versteckten Beute im Gebüsch zu entdecken – dieser Tagtraum hat Oliver Zeter als Junge manchmal begleitet? Und nun ist er doch noch wahr geworden. Niemand wird den Fund schmerzlich vermissen, denn dieser Schatz wurde von niemandem versteckt oder verloren. Es gibt also nur Gewinner in dieser Geschichte – und einen Schatz!

Bereits aus Oliver Zeters ersten Sauvignon Blanc-Jahrgang 2007 hat er knapp 100 Liter Trockenbeerenauslese geerntet, die er in grossen Glasballons über zwei Jahre vergären liess. Zwischenzeitlich hatte Oliver das Glück, weitere «Weinschätze» bei befreundeten Winzern heben zu können. Aus eigener Produktion konnte er noch einen edelsüssen Rieslaner aus dem Jahr 2011 beisteuern. Auf dieser Basis kreierte Oliver eine Cuvée aus mehrerenTrockenbeerenauslesen und nannte ihn «Goldschatz». Seine ungemein exotische, feine gelbe Frucht, gepaart mit Anklängen von Nougat, Schokolade und Kaffee machen diesen Süsswein zum perfekten Begleiter zu schokoladen Desserts.