«Zahir» 2017

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Cabernet Franc (50%), Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (10%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	14 Monate im neuen 500- und 300-Liter-Eichenfass, danach 12 Monate im gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Meiningers Weinwelt: 90/100
Preis CHF	43.00

Für den brasilianischen Schriftsteller Paolo Coelho steht der Zahir in seinem gleichnamigen Roman für etwas, das er mit Sehnsucht und Besessenheit umschreibt. Dies reflektiert in etwa den Wunsch von Oliver Zeter nach der Schaffung eines grossen deutschen Rotweins aus den typischen bordelaiser Rebsorten Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Die Reben für den «Zahir» stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heissesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen «Feuer» bekannt. Die Trauben wurden bereits nach der Blüte halbiert und sehr spät in vollreifem Zustand gelesen und ohne Verwendung von Reinzuchthefen in Holzbottichen auf der Maische vergoren. Danach wurde der Wein für 14 Monate in meist neuen 500 und 300-Liter-Fässern ausgebaut. Nur die besten Fässer wurden anschliessend für die finale Cuvée ausgewählt, die dann nochmals für ein weiteres Jahr in gebrauchten Fässern gelagert wurde. Der Zahir ist komplex und lang und keine Wuchtbrumme, die durch dichte und fette

Frucht blenden will. Er präsentiert sich einige Stunden nach dem Öffnen optimal und wird vorzugsweise dekantiert oder in grossen Gläsern serviert.