Pinot Noir 2021

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (Spätburgunder) (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	9 Monate zur Hälfte in gebrauchten Barriques und im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	0.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	16.00

Ein feiner Einstieg in die Pinot-Noir-Welt von Oliver Zeter. Die Trauben kommen aus Siebeldingen, Godramstein und Nussdorf und die unterschiedlichen Parzellen weisen ein Alter bis 30 Jahre auf. Um dem Wein zusätzlich Kraft zu verleihen, wendet Oliver Zeter das Saignée-Verfahren an: Durch dieses frühe Ablassen von Maischeflüssigkeit (etwa 10 Prozent des Gesamtweins) wird der verbleibende Rotweinmost konzentriert und der relative Anteil an Gerbstoffen, Aromen und Farbstoffen im verbleibenden Wein erhöht. Zehn Monate verweilt der Jungwein danach in gebrauchten Barriques, bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Einmal im Glas, zeigt dieser Pfälzer Burgunder eine erstaunlich facettenreiche Struktur und eine harmonische Frucht.