



Deutschland



## Weinprofil

### Oliver Zeter Sauvignon Blanc - Schlossberg 2014

Der Sauvignon Blanc Rebe gehört die ganze Leidenschaft von Oliver Zeter. Seit er während seiner Ausbildung in Südafrika erfahren durfte, was für ein Potential in ihr steckt, war er von dem Gedanken getrieben, diesem Wein auch in Deutschland eine Heimat zu geben. Die Klima- und Bodenverhältnisse sind in Deutschland zwar ganz andere, dennoch gelang es ihm - zusammen mit seinem Bruder Christian - auch hier einen ausgezeichneten Sauvignon Blanc zu kreieren. Die Rebsorte ist nicht allzu lagenabhängig. Durch entsprechende Maßnahmen im Weinberg und im Keller haben sie auf einen bestimmten Weinstil hingearbeitet. Die Ergebnisse dieser Bemühungen können sich wirklich sehen lassen, wie ihr Sauvignon Blanc - Schlossberg, angebaut in unmittelbarer Nachbarschaft des Hambacher Schlosses, eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Der Sauvignon Blanc - Schlossberg hat eine hellgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Er betört bereits die Nase mit seinem komplexen Aromenspiel von grüner Frische und reifen gelben Früchten. Im Gaumen changiert er von Stachelbeeren, Kiwis und Limetten zu reifen Mirabellen und Mangos. Gestützt auf einen mineralischen Kern vom Buntsandsteinboden und einer perfekten Säurestruktur klingt er minutenlang nach.

Jahrgang:	2014
Erzeuger:	Oliver Zeter
Region:	Pfalz / Neustadt-Diedesfeld
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Ertrag:	48 hl/ha
Boden:	Buntsandsteinverwitterungsboden mit Toneinlage
Ausbau:	Edelstahl
Optimaler Genuss:	bei 12°C für mindesten 5 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5%
Restzucker:	6,5 g/l
Weinsäure	7,7 g/l
Küche:	Spargelgerichte, Fisch auf der Haut gebraten, leichte Salate und auch zur mäßig scharfen Thaiküche sehr zu empfehlen.



Guido Keller  
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B  
70597 STUTTGART-DEGERLOCH  
Telefon: 0711 / 6406869  
Telefax: 0711 / 6019087