



Grosses (Ge)Zeter

Für die jetzt kommende Ausgabe der FINE habe ich in meiner Kolumne Abbitte geleistet. Abbitte dafür, dass ich über Jahre hinweg Sauvignon Blanc aus Deutschland verachtet und teilweise beschimpft habe. Es kommt noch dicker... ich werde zum Fan...

Vielleicht liegt das am zunehmenden Alter und der damit einhergehenden Einsicht... Vielleicht liegt es aber auch daran, dass sich die Qualität und das Profil verbessert haben. Ich werde zum Sympathisant, was deutschen Sauvignon Blanc angeht. Das mit dem Alter kann es NATÜRLICH nicht sein... 😊 Am Ende ist es aber auch egal und meine Befindlichkeiten interessieren so oder so keinen. Ich konstatiere einfach, die deutschen Sauvignon Blancs haben sich gewaltig weiterentwickelt. Ich habe eben nur etwas länger gebraucht, um das zu verstehen.

Es gibt diverse Spielarten dieser Rebsorte, grundsätzlich unterscheide ich für mich in zwei Kategorien. Den leichten, super primärfruchtigen „Easy-Wegtrinker“ und den, der im Fumé-Stil die höheren Weinen anstrebt. In der Regel war das früher immer so, dass jeder irgendwas konnte, aber kaum einer beides. Das hat sich wohl auch nachhaltig verändert. Zumindest empfinde ich das so, wenn ich die Weine von Oliver Zeter probiere.

Zeter ist so einer, den ich nie auf dem Schirm hatte. Warum weiss ich eigentlich gar nicht. Ich musste erst nach Leipzig fahren um mir vom hoffnungsvollen Weinachwuchs des Nächtens Zeters Weine blind vorsetzen zu lassen. Ich war begeistert – es war Sauvignon Blanc... Zeters Weingut ist keines, das über Generationen aufgebaut wurde. Die Familie handelt mit Wein, Zeter hat das Weingut selbst erst 2007 gegründet. Heute vermarktet er eine stattliche Anzahl an Flaschen von insgesamt 20 Hektar. Und das nach gerade einmal nach knapp zehn Jahren. Eine Leistung. Warum das Ganze erfolgreich ist, wird schnell klar, wenn man die Weine probiert. Alles blitzsauber mit viel Trinkfluss.

Der 2014 Sauvignon Blanc Steingebiss, so heisst die Lage, ist so typisch wie es typischer nicht sein könnte. Ein extrem fokussierter, unglaublich würziger, fester reifer und knochentrockener Sauvignon, mit enorm viel Zug und Grip. Da ist nichts verspielt und verkitscht. Alles kerzengerade, so wie ich das mag. Und die Flasche ist im Nullkommanix leer. 13,50 Euro kostet der Wein ab Hof, im internationalen Vergleich beinahe schon ein Schnäppchen. Bezugsquelle CH: www.vinoversum.ch

Extrem seriös wird es dann beim 2014 Sauvignon Blanc Fumé. Der Wein, der unbedingt Stunden vor dem Trinken dekantiert gehört, ist nix für „Normalosissigummibärchensaftliebhaber“. Hier geht es um Textur, Struktur, Holz (für mich perfekt eingebunden) und unendliche geruchliche Weiten. Natürlich ist der Wein, der in neuen Barriques vergoren wurde, von eben dieser Machart geprägt – es dürfte fast unmöglich sein festzustellen, dass es sich hier um einen Pfälzer Wein handelt. Er ist aber ein typisches Beispiel dieser grandiosen Machart, die teilweise die grössten Vertreter dieser Rebsorte hervorbringt. Wer kein Holz mag, sollte um diesen Wein einen Bogen machen. Wer es mag ist hier bestens aufgehoben. Ein Paradebeispiel, beinahe schon eine Benchmark. Wenigstens für mich. Kleine Anmerkung am Rande: ich hatte den Wein über ein Woche offen stehen. Es tat ihm keinen Abbruch. Im Gegenteil! Für 17,00 Euro ab Hof eigentlich geschenkt! Bezugsquelle CH: www.vinoversum.ch