

**Z - Rotwein Magnum**

|                  |   |
|------------------|---|
| Produzent        | Oliver Zeter  |
| Land/Gebiet      | Deutschland/Pfalz   |
| Appellation      | Pfalz   |
| Jahrgang         | 2011  |
| Produkt          | Grossflaschen Rot   |
| Traubensorte(n)  | Cabernet Sauvignon (65%), Cabernet Franc (25%), Syrah (10%) |
| Ausbau           | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut              |
| Alkoholvolumen   | 13.5%   |
| Restzucker       | 0.9 g/l   |
| Trinktemperatur  | 17 bis 19 Grad  |
| Dekantieren      | 1/2 Stunde empfehlenswert                                   |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020  |
| Inhalt           | 1.5 ltr   |

Die Trauben für den «Z» stammen aus alten Rebbergen unterschiedlicher Lagen der Mittelhaardt. Die steinigen und schnell erwärmenden Böden bilden mit ihrer Kieseleinlage ideale Voraussetzungen für den Anbau von Cabernet & Co. Der geringe Ertrag, gepaart mit den hervorragenden klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs, bilden die notwendige Basis für die Schaffung eines Rotweines mit internationalen Charakter. Der «Z» wurde für zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut und anschliessend ohne Filtration abgefüllt.

Der Z von Oliver Zeter leuchtet fast schwarz im Glas. Die Nase ist dicht, voll und komplex. Mineralische Noten werden von schwarzen Beeren und Gewürzen begleitet. Im Gaumen ist er vollmundig und mit schöner Länge ausgestattet.