

Goldschatz Trockenbeerenauslese



Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Produkt	Süssweine
Traubensorte(n)	Ortega, Huxelrebe, Rieslaner, Sauvignon Blanc
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	11.0%
Restzucker	199.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	37.5 cl

Welcher Kerl träumt nicht davon, einmal einen richtigen Schatz zu finden? Einen vergessenen Piratenschatz auf einer einsamen Insel ausgraben oder eine auf der Flucht versteckte Beute im Gebüsch entdecken - dieser Tagtraum hat Oliver Zeter als Junge manchmal begleitet. Und nun ist er doch noch wahr geworden. Niemand wird den Fund schmerzlich vermissen, denn dieser Schatz wurde von niemandem versteckt oder verloren. Es gibt also nur Gewinner in dieser Story, und eben - einen Schatz! Und das kam so: Bereits aus dem ersten Sauvignon-Blanc-Jahrgang 2007 hat Oliver Zeter knapp 100 Liter Trockenbeerenauslese ernten können, die er in grossen Glasballons vergären liess, was sich fast zwei Jahre hinzog. Zwischenzeitlich standen dann andere Projekte im Vordergrund und die Glasballons gerieten bald in Vergessenheit. Erst als Oliver Zeter 2011 seinen neuen Keller einweihte, tauchte beim Aufräumen der alte Süsswein wieder auf. Etwas skeptisch und doch voller Neugier probierte Oliver den Wein, der so lange Zeit vergessen war - und war begeistert! Etwa zur gleichen Zeit hatte Oliver das Glück, ähnliche «Weinschätze» aus Ortega und Huxelrebe der Jahrgänge 1993, 1994, 1998 und 1999 bei einigen Winzerfreunden heben zu können. Aus eigener Produktion konnte er dann noch eine Rieslaner-Süsswein-Preziose aus dem Jahr 2011 beisteuern.

Auf dieser Basis kreierte Oliver Zeter eine Cuvée aus Trockenbeerenauslesen: den «Goldschatz». Seine ungemein

exotische, feine gelbe Frucht, gepaart mit Anklängen von Nougat, Schokolade und Kaffee, machen ihn zum perfekten Begleiter zu warmen Chocolate-Brownies mit Vanilleeis!