



Baer Sauvignon Blanc

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2013
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	Im gebrauchten 500-Liter-Tonneaux und im 670-Liter-Betonei ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	2.1 g/l
Trinktemperatur	11 bis 13 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1800 Flaschen
Bewertung	Sauvignon blanc Trophy 2015: 93/100 Parker 91/100 Punkten
Preis CHF	49.00

«Baer» war der Übername von Walter Richard Baer, dem Urgrossvater von Oliver Zeter, der bereits in den 30iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts schon «Modell» für den weinliebenden Bären stand, der heute das Etikett aller Weine von Oliver Zeter ziert. Grundsätzlich gehören alle Weine von Oliver Zeter zur Bären-Familie, aber den «Baer» kann es nur einmal geben. Er ist ein Unikat und eine Hommage an einen geliebten Weinstil.

Die Sauvignon-Blanc-Reben für den «Baer» stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in Hambach. Durch die geringe Fertilität dieser besonderen Parzelle können die Trauben sehr lange am Stock verweilen, ohne dabei überreif oder gar faul zu werden. Trotz des recht späten Lesezeitpunkts und der gelben Traubenbeeren steigt das Mostgewicht kaum über 90° Oechsle an und stellt somit eine perfekte physiologische Reife dar. Die Trauben wurden sehr lange mazeriert, teils sogar maischevergoren und ohne Verwendung von Reinzuchthefen ausgebaut. Der junge Wein lagerte anschliessend 18 Monate auf der Vollhefe im gebrauchten 500-Liter-Tonneau und im 670-Liter-Beton-Ei. Im

April 2015 wurde der Wein auf Flaschen gezogen, in denen er noch einige Monate reifen durfte, um seine optimale Trinkreife zu entfalten. Der «Baer» zeigt komplexe Noten von gekonnter Oxidation, aussergewöhnliche Frucht, würzige Mineralität und so viele Facetten, wie kein anderer Sauvignon aus Kollektion von Oliver Zeter. Seine Verwandtschaft darf man am ehesten bei den vins naturels von der Loire suchen. Der Wein öffnet sich mit etwas Luft, deswegen bitte vorzugsweise in grossen Gläsern servieren oder karaffieren.