



Chardonnay

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2015
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Ausbau	Im 300- und 500-Liter-Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	3.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl

Die Trauben für diesen Chardonnay werden von Hand sortiert, ohne Mostklärung spontan vergoren und ausnahmslos in 300 und 500 Litern fassenden Holzfässern ausgebaut. Nach einem langen Hefelager bis in den Sommer wird der Jungwein ohne Schönung vor dem Herbst gefüllt. Die Komplexität dieser Rebsorte steht hier im Fokus, gefasst vom feinen Ausdruck des Holzfasses. Ein Wein mit Tiefgang, Eleganz und Struktur.

Reife Aprikosen, Dörrobananen und getrocknete Äpfel in der Nase, umsäumt von delikaten Röstaromen, komplex und vielschichtig im Gaumen, mit gut stützender Säure, und zum Schluss begleiten Zimt und Karamell das kräftige Finale.