

Petz

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (58%), Cabernet Sauvignon (20%), St. Laurent (12%), Dornfelder (10%)
Ausbau	10 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.6 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	½ Stunde Dekantieren empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl

Die Trauben für den «Petz» kommen aus mehreren Rebbergen rund um Neustadt. Der gelungene Rebsortenmix besteht aus Merlot, Cabernet Sauvignon, etwas St. Laurent und einem Schuss Dornfelder (ja, richtig gelesen!). Der Dornfelder-Weinberg, seit 2012 gepachtet, ist nun über 20 Jahre alt und bringt nur noch wenig Ertrag, aber entsprechend gute Qualität. Dies bewog Oliver Zeter dazu, die Sorte erstmalig zu verwenden.

Nach einer traditionellen offenen Vergärung, gefolgt von einer mehrwöchigen Mazeration, wurde die Maische sanft gepresst und der Jungwein in gebrauchten Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut. Die Cuvée, assembliert aus den einzelnen Grundweinen, wurde ohne Schönung und ungefiltert abgefüllt. Der Petz ist körperreich und fruchtig, hat aber trotzdem eine sehr feine Art und zeigt sich vielschichtig.