



Z - Rotwein

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Cabernet Sauvignon (65%), Cabernet Franc (25%), Syrah (10%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl

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.