



Pinot Noir Réserve

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	12 Monate in neuen und einjährigen 300-Liter-Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Preis CHF	26.00

Für diese Réserve hat Oliver Zeter besonders schwachwüchsige, kleinbeerige Pinot-Noir-Trauben aus der Lage Nussdorfer Bischofskreuz und Trauben von burgundischen Klonen aus dem Heiligenberg in Maikammer, einem Hügel mit besonders dichtem und kalkreichem Untergrund, vereint. Im Keller fand ein sehr traditioneller Ausbau statt, wie er auch von den besten Kollegen im Burgund gepflegt wird: Die Trauben wurden nur teilweise entrappt, eingemaischt und in kleinen Behältern vergoren. Die Remontage erfolgte mehrfach am Tag von Hand. Den anschliessenden Feinschliff bekommt der Wein durch den Ausbau in neuen und zur anderen Hälfte in gebrauchten 300-Liter-Barriques aus Vogesen- und Alliereiche.

Der Pinot Noir Réserve stellt seine deutsche Herkunft nicht zur Schau, er ist stilistisch eher dem burgundischen Stil zuzuordnen. Er lässt sich Zeit, bevor er sich präsentiert, und ist nicht massiv, sondern elegant. Das komplexe Fruchtspiel und die straffe Struktur ergänzen sich zu einem facettenreichen, dichten Wein mit komplexem Nachhall.