



Zahir

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2012
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Cabernet Franc (65%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (5%)
Ausbau	14 Monate in neuen 500- und 300-Liter-Fässern, danach 12 Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1600 Flaschen
Preis CHF	49.00

Die Cru-Weine (Baer, Zafrán und Zahir) von Oliver Zeter sind auf Langlebigkeit ausgelegt - sie sind also keine «schnellen Nummern», die durch dichte und fette Frucht blenden wollen. Teilweise machen die Weine erst nach einigen Stunden nach dem Öffnen auf und sind am darauffolgenden Tag sogar noch präseanter.

Die Reben für den «Zahir» stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heissesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen «Feuer» bekannt. Die Trauben wurden bereits nach der Blüte halbiert und sehr spät in vollreifem Zustand gelesen und ohne Verwendung von Reinzuchthefen in Holzbottichen auf der Maische vergoren. Danach wurde der Wein für 14 Monate in meist neuen 500- und 300-Liter-Fässern ausgebaut. Nur die besten Fässer wurden anschliessend für die finale Cuvée von 65 Prozent Cabernet Franc, 30 Prozent Merlot und 5 Prozent Cabernet Sauvignon ausgewählt, die dann nochmals für ein weiteres Jahr in gebrauchten Fässern gelagert wurde. Für den brasilianischen Schriftsteller Paolo Coelho steht der Zahir in seinem gleichnamigen Roman für etwas, das er mit Sehnsucht und Besessenheit umschreibt. Dies reflektiert in etwa den

Wunsch des Winzers nach der Schaffung eines grossen deutschen Rotweins aus bordelaiser Rebsorten. Der Zahir ist komplex und lang und keine Wuchtbrumme, die durch dichte und fette Frucht blenden will. Er präsentiert sich einige Stunden nach dem Öffnen optimal und wird vorzugsweise dekantiert oder in grossen Gläsern serviert.