

Zafrán Viognier



Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2015
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Viognier (100%)
Ausbau	In französischen (50 % neuen) Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl

Der Name «Zafrán» leitet sich von der orientalisch anmutenden Charakteristik und der safranähnlichen Farbe des Weines ab.

Die Viognier-Reben für den «Zafrán» stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heißesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen «Feuer» bekannt. Es lag also auf der Hand, die geringe Ausbeute dieser Kleinlage separat und nur mit minimalen Eingriffen auszubauen. Die Trauben wurden bereits nach der Blüte halbiert und sehr spät in vollreifem Zustand gelesen, lange mazeriert, teils sogar maischevergoren und ohne Verwendung von Reinzuchthefen ausgebaut. Danach kam der Wein für zwölf Monate in 500-Liter-Tonneaux aus neuem und gebrauchtem Holz. Der Wein zeigt vielfältige Gewürznoten, wie sie sich beim Schlendern über einen orientalischern Basar zeigen, die Frucht ist geprägt von hoher Reife, aber ohne in eine fruchtige Exotik abzuleiten. Seine Komplexität speist sich aus der enormen mineralische Dichte und der Maischegärung. Der Wein öffnet sich mit etwas Luft, deswegen bitte vorzugsweise in grossen Gläsern servieren oder karaffieren.