



## 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 orientalischen Basar zeigen, die Frucht ist geprägt von hoher Reife, aber ohne in eine fruchtige Exotik abzugleiten. 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.