

Deutschland

Pfalz

Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

Gemeinsam mit Vater und Bruder, machte sich Inhaber Oliver Zeter zunächst einen Namen als Importeur feiner Weine. Zeter selbst brachte jedoch von Anfang beste Voraussetzungen mit, um im Weinberg und Keller Hand anzulegen. Nach einer Winzerlehre im renommierten Pfälzer Weingut Dr. Deinhard, ging er als gelernter Weinbautechniker für jeweils ein Jahr nach Italien und Südafrika. Wieder zurück in Deutschland arbeitete Oliver Zeter in der Weinagentur der Familie, bevor er seinen ersten Jahrgang abfüllte. Besonders mit seinem im Holzfass ausgebauten Sauvignon Blanc ‚Fumé‘ begeistert das junge Weingut von Anfang an Weinliebhaber und Kritiker. Über den Jungfern-Jahrgang 2007 schrieb der WeinWisser bereits: "Einer der besten Sauvignons nördlich der Alpen und selbst in Südtirol, wo Sauvignons ähnlicher Stilistik kultiviert werden, konkurrenzfähig." Mittlerweile vinifiziert Oliver Zeter das Lesegut von rund 24 Hektar Weinbergen. Auf 6 Hektar verantwortet das Weingut die Bewirtschaftung in Eigenregie, der übrige Teil wird von langjährigen Vertragspartnern bestellt. Während sich die Lagen über das ganze Anbaugebiet erstrecken, hat das Weingut seine neue Heimat auf der Haardt, dem sogenannten "Balkon" der Pfalz, oberhalb von Neustadt gefunden: in einem charaktervollen, 1922 aus dem hellen anstehenden Sandstein als Weinkommissionärshaus errichteten, Anwesen. Das Haus steht ganz und gar im "Dienst" des Weines. Es wurde aufwändig renoviert und durch ein zeitgemäßes, klimatisiertes Flaschenlager erweitert. Das Herzstück des Anwesens bildet der beeindruckende eineinhalbstöckige Gewölbekeller, in dem die Rotweinfässer sowie die Amphoren lagern und der Wein reifen darf. Oliver Zeter erzeugt Weine aus weißen Burgundersorten, Riesling, Muskateller, Sauvignon Blanc, Viognier sowie Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Aushängeschild ist nach wie vor der Sauvignon Blanc: klassisch im Stahltank ausgebaut, im Holzfass spontanvergoren oder auch mit Restsüße. Mit seinem neuen Flaggschiffwein, dem 2013 erstmals erzeugten Sauvignon Blanc ‚Baer‘, lotet Zeter die Grenzen der Rebsorte aus. Alle Weine werden mit dem charakteristischen Bärenetikett ausgestattet. Mittlerweile gilt Oliver Zeter aber auch als großer Köhner im Bereich Spätburgunder, was aktuelle Auszeichnungen eindrucksvoll belegen.

2019	Sauvignon Blanc Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.	12,95 €	11,50 €
------	--	----------------	----------------

■	Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche 5280 Alk.: 12,5 % Vol.
---	---

Dieser Sauvignon Blanc ist ein Wein mit Klasse, er besitzt nicht nur die typischen Stachelbeer und Cassisaromen, sondern zeigt sich auch von seiner tropischen Seite. Mango, Limette und Kiwi verleihen ihm das gewisse Etwas. Abgerundet wird er von kräutrigen Noten und einem Hauch von Brioche.

2019	Weissburgunder Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.	9,95 €	8,80 €
------	---	---------------	---------------

■	Weißer Burgunder, 0,75 Ltr. Flasche 5281 Restsüße: 4,0 g/Ltr.; Alk.: 12,6 % Vol.; Säure: 6,2 g/Ltr.
---	---

Dieser Weissburgunder wächst in der Südpfalz auf südlich exponierten Löss- und Lehmböden mit Kalkunterlage. Einbogenerziehung, Grünlese und manuelle Laubarbeit tragen zur Ertragsreduzierung und somit zur Qualitätssteigerung bei. Ein ökologischer Nährstoffkreislauf wird durch Gründüngung erreicht. Leicht angequetscht verbleiben die Trauben für 6 Stunden auf der Maische, um die feinen Sortenaromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Danach erfolgte eine schonende Pressung. Die anschließende Vergärung fand im Edelstahltank bei ca. 18°C statt und verlief zur Schonung der Frucht sehr langsam. Nach dem Feinhefelager wurde der Wein ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt.



Deutschland

Pfalz

Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

2019	Der kleine Bär Cuvée Weiss Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	7,95 €	7,00 €
	Müller-Thurgau, Weissburgunder, Sauvignon Blanc, 0,75 Ltr. Flasche		5277
	Restsüße: 4,3 g/Ltr.; Alk.: 12,1 % Vol.; Säure: 5,4 g/Ltr.		
	Der kleine Bär ist eine fruchtige, weiße Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc und weiteren Bukettrebsorten, die erst sortenrein und kühl im Stahltank vergoren und danach anteilig miteinander assembliert wurden. Dadurch erhält der Wein seinen feinen und exotischen Charakter. Pfalz pur!		
2019	Der kleine Bär Cuvée Rosé Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	7,95 €	7,00 €
	Cuvéé, 0,75 Ltr. Flasche		5278
	Restsüße: 2,8 g/Ltr.; Alk.: 12,2 % Vol.; Säure: 5,9 g/Ltr.		
	Der kleine Bär Rosé entsteht aus dem Saftabzug unserer Rotweine von typischen Rebsorten der Pfalz. Die Partien werden reinsortig im Edelstahl ausgebaut um den jeweiligen, sortentypischen Charakter herauszuarbeiten und anschließend cuvetiert. Ein eher mediterraner Roséweinstil, trocken, fruchtig und würzig. À votre santé!		
2018	Der kleine Bär Cuvée Rot Pfalz QbA trocken - Q.b.A.	7,95 €	7,00 €
	Cuvéé, 0,75 Ltr. Flasche		5279
	Restsüße: 0,5 g/Ltr.; Alk.: 13,1 % Vol.; Säure: 4,8 g/Ltr.		
	Der kleine Bär rot besteht aus Merlot und weiteren pfalztypischen Rebsorten. Nach dem Entrappen und Einmaischen der Trauben, vergären die Partien unter Anwendung von Remontage. Nach dem Abpressen reift der Wein bis zur Füllung einige Monate im Edelstahl. Der Wein zeigt sich fruchtbetont und würzig. Bei aller Kraft, die ihn zurecht an südfranzösische Vorbilder erinnern lässt, zeigt er auch eine fast kühle Eleganz.		
2016	-Z- Rotwein Pfalz QbA trocken OLIVER ZETER - Q.b.A.	15,95 €	15,50 €
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, 0,75 Ltr. Flasche		5282
	Restsüße: 0,5 g/Ltr.; Alk.: 13,6 % Vol.; Säure: 5,3 g/Ltr.		
	Die Trauben der drei Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Cabernet Franc stammen aus alten Weinbergen unterschiedlicher Lagen der Mittelhaardt. Die recht leichten und schnell erwärmbaren Böden bilden mit ihrer skelettreichen Kieseleinlage ideale Voraussetzungen für den Anbau. Ertragsreduzierende Maßnahmen - meist durch Traubenhäufung - gepaart mit den hervorragenden klimatischen Gegebenheiten des Jahrgangs erlaubten die Entstehung eines Rotweines mit internationalem Charakter. Die Lese erfolgte so spät wie es das Wetter und der Gesundheitszustand der Trauben zuließen. Botrytisinfizierte Trauben wurden ausgelesen. Geerntet wurde in kleine, nur 20 Kilo fassende Körbchen. Anschließend wurden die Trauben gemahlen und zwei ochen lang auf der Maische vergoren. Nach dem Pressvorgang wurde der Jungwein sofort in Barriques aus französischer Eiche gefüllt - dort erfolgte auch der biologische Säureabbau. Die Lagerzeit im Holz betrug insgesamt 12 Monate. Nach der Abfüllung verblieb der Wein weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er schließlich in den Verkauf kam.		
	Perlage Rosé Deutscher Perlwein OLIVER ZETER - Q.b.A.	10,50 €	9,50 €
	0,75 Ltr. Flasche		5283
	Alk.: 11,0 % Vol.		