



Pinot Noir Réserve

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2020
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (Spätburgunder) (100%)
Ausbau	14 Monate in neuen und einjährigen 300-Liter-Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl

Aus drei Lagen kommen die Trauben für Oliver Zeters Réserve: aus dem nach Süden ausgerichteten «Bergel» in Edenkoben, vom «Heiligenberg» in Maikammer und aus drei Kleinstparzellen mit kalkigem Untergrund in der Gemarkung Münzberg. Die Trauben werden penibel selektioniert, eingemaischt und in offenen Holzfässern vergoren. Der anschliessende Feinschliff erhält der Jungwein durch den Ausbau in 500-Liter-Tonneaux und 228-Liter-Fässern aus dem Burgund. Um das perfekte Gleichgewicht zwischen Frucht und subtiler Holzwürze zu erreichen, werden maximal 25 Prozent neues Holz verwendet. So ist die Réserve entstanden: ein Pinot Noir mit kühler Frucht und moderater Fülle – schlicht aufs Wesentliche konzentriert.