

Syrah 2016

Oliver Zeter



Er hat wieder zugeschlagen: Der Meister der französischen Sorten liefert einen wunderbar dichten, charaktvollen Syrah ganz in der Tradition der großen Weine der Nordrhône. Was für eine Entdeckung!

| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| Weintyp | Rotwein |
| Produzent | Oliver Zeter |
| Region | Pfalz |
| Rebsorte(n) | Syrah |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkoholgehalt | 13,5 % |
| Reifepotenzial | bis 2032 |
| Ausbau | Barrique und großes Holzfass |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Robert Parker's The Wine Advocate über Oliver Zeter

"These Zeter wines are excellent and eclectic" - Stephan Reinhardt

3 Sterne Vinum

"Wir haben uns überschlagen mit Lob für Oliver Zeter. Er ist völlig unkonventionell."

Wine in Black-Bewertung: 91 P

Bereits 2009 hat Oliver Zeter die ersten Reihen Syrah in Hambach gepflanzt. Und heute - 10 Jahre später - kann er die Früchte dieser weitreichenden Entscheidung ernten. Die Setzlinge hat Zeter damals direkt von einer der bekannten Rebschule in Orange an der Rhône bezogen. Er weiß also, wo er das Beste bekommt, um seine Ziele zu verfolgen, denn er ist tief mit dem französischen Weinbau verbunden. Kaum jemand sonst in Deutschland vinifiziert so französische Weine wie er. So ist es auch mit diesem Syrah, der die Nordrhône zitiert, aber gleichzeitig ein echter Pfälzer Jung geworden ist.

Tasting Note

Oliver Zeters rubinroter Pfälzer Syrah verbindet intensive Kirsch-, Beeren- und Pflaumenaromen mit Noten von geräuchertem Schinken und Eisen, schwarzer Oliventapenade, Kräutern und Rauch. Darüber liegt - ganz so, wie es für die Nordrhône-Vorbilder typisch ist - ein Hauch von Veilchen. Am Gaumen ist der Syrah konzentriert und mächtig, aber auch frisch und saftig. Neben der schon erwähnten dunklen Frucht tauchen hier ein paar Aromen von Schlehen, Preiselbeeren und von Tabak auf. Das Finale ist kühl und elegant, von Pfeffer und von Holzwürze geprägt.

Passt zu

südfranzösischer Küche wie Lammeintopf oder Lammkoteletts und Gemüse vom Grill.

Weingut

Das Weingut Oliver Zeter hat seinen Sitz in Neustadt-Hardt, im Herzen der Pfalz. Der gleichnamige Eigner machte sich gemeinsam mit seinem Vater und Bruder zunächst als Importeur einen Namen. Oliver selbst brachte jedoch von Anfang beste Voraussetzungen mit, um im Weinberg und Keller Hand anzulegen.

Vinifikation

Die Lagen in Hambach und Roth sind geprägt von ihrer Ost-Süd-Ausrichtung und von skelettreichen Böden. Nach der klassischen Maischegärung mit einem Teil der Rappen wurde der Syrah 12 Monate lang im Holz ausgebaut und ohne Schönung oder Filtration abgefüllt.