

# Sauvignon Blanc 'Stella Polaris' 2019 Oliver Zeter



Er ist der Meister der internationalen Rebsorten. Vor allem mit Sauvignon Blanc hat sich Oliver Zeter einen Namen gemacht. Mit dem 'Stella Polaris' hat dieser Könnner eine Exklusiv-Edition für unsere Kunden auf die Flasche gebracht.

Weintyp	<b>Weißwein</b>
Produzent	<b>Oliver Zeter</b>
Region	<b>Pfalz</b>
Rebsorte(n)	<b>Sauvignon Blanc</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank und Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 91/100 Punkte Falstaff

"Ein feinwürziger Sortentyp mit dezenter Frucht von grüner Stachelbeere bis Grapefruit. Knackige Säure, gezügelte Korpulenz, gute Dichte, hat schon Druck, bleibt aber auch saftig und spannungsreich. Typus Südafrika."

## Bewertungen und Pressestimmen

### 4 Sterne (4/5) für das Weingut - Eichelmann 2020 Deutschlands Weine

"Hervorragender Erzeuger. Wir sind in diesem Jahr so beeindruckt von Oliver Zeters umfangreicher Kollektion, dass sie uns den vierten Stern wert ist. 2017 wurde der Sitz des Weinguts nach Neustadt-Hardt verlegt, eine Vinothek wurde eingerichtet, im eineinhalbstöckigen Gewölbekeller lagern die Rotweinfässer und einige Amphoren. Zeter hat acht Weinberge mit sieben verschiedenen Sauvignon Blanc-Klonen bepflanzt. Einen Teil seiner Weine baut er auch in Betoneiern und Tonamphoren aus. "

### **3 Sterne für das Weingut - VINUM Weinguide Deutschland 2020**

"Wir hatten uns in der Vergangenheit ja bereits mehrfach überschlagen mit Lob für Oliver Zeter. Er ist völlig unkonventionell und folgt quasi überhaupt nicht dem üblichen Winzerweg. Was es eben spannend macht. Seine Historie: kurz. Sein Aufstieg: berauschend und schnell."

### **Gold & Bester Sauvignon Blanc Deutschlands - Mundus Vini 2016**

...für den Sauvignon Blanc 'Fumé' Jahrgang 2014

## **Wine in Black Bewertung: 92 P**

Wo die Liebe hingefällt - die Rebsorte Sauvignon Blanc lässt Oliver Zeter einfach nicht los: Schon 2016 wurde der 'Fumé' von Mundus Vini zum "Besten Sauvignon Blanc Deutschlands" gekürt. Und jetzt hat der selbstbewusste Winzer mit seinem 'Stella Polaris' erneut bewiesen, dass er souverän mit dieser edlen Rebsorte umgehen kann. Diesmal wurden nicht 100 %, sondern 50 % des Weins im Holz fermentiert - es entsteht eine einmalige Harmonie zwischen knackigen Sauvignon-Aromen und würzigen Noten.

Aber woher kommt der Name 'Stella Polaris'? Seit Jahren ziert ein trinkfreudiger Bär die Etiketten des Weinguts Zeter. Und im Sternbild des Kleinen Bären befindet sich der Polarstern (Stella Polaris). Das fasziniert den Winzer und erinnert ihn an sein Selbstverständnis: "Ich kann tun und lassen, was ich will - und das zur Perfektion treiben!". Sprich: Er folgt seinem eigenen Stern!

## **Tasting Note**

Animierende Nase mit exotischen Früchten, Apfel und etwas Birne. Dazu die dezenten Rauchnoten vom klug dosierten Holz, alles sehr, sehr einladend. Auch am Gaumen mit einnehmend harmonischer Balance zwischen herrlicher Frucht, frischer Mineralität, feiner Weinsäure und genial integriertem Holz.

## **Passt zu**

Winzer Oliver Zeter empfiehlt zu seinem 'Stella Polaris' im Vorspeisenbereich einen Ziegenkäse wie Crottin de Chavignol oder einen Meeresfrüchte-Salat mit Pulpo und Sellerie. Als Hauptspeise kann er sich Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit grünem Spargel sehr gut vorstellen.

## **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 Sauvignon-Blanc-Trauben (95 %) stammen von den besten Lagen der Pfalz. Sie werden nach der Handlese auf sehr schonende Weise in 20-kg-Lesekörben zum Weingut gebracht und sanft gepresst. Die Hälfte des Mostes gärt spontan in Barriques aus französischer Eiche, die anderen 50 % im Stahltank. Es findet kein biologischer Säureabbau statt, um die typische

Frische des Sauvignon Blanc zu erhalten. Schließlich reift der Wein auf der Feinhefe im Edelstahltank. Hinzu kommen 5 % Viognier, die im 500 Liter-Holzfass fermentieren und eine biologischen Säureabbau durchmachen. "Das gibt dem 'Stella Polaris' Fülle und Struktur", sagt Zeter.