Oliver Zeter

”Goldschatz”
Trockenbeerenauslese

OLIVER ZETER

Goldschatz eller "guldskatt" är ett spännande dessertvin namngivet efter en särskild händelse i Oliver Zeters vinmakarhistoria.

2007 lyckades Oliver skörda 200 liter trockenbeeren-auslese av Sauvignon Blanc, som blev liggandes och bortglömda i stora krus i vinkällaren i flera år tills vinkällaren flyttades 2011 och vinet återupptäcktes.

Vinet hade utvecklats åt ett väldigt spännande håll med en unik smakbild! En cuvée gjordes då bestående av Sauvignon Blanc, Rieslaner och Scheurebe vilket gav ett exotiskt, delikat sötvin fyllt av gul frukt med en touch av nougat, choklad och kaffe. Goldschatz hade fötts.

Doft av exotiska frukter och blommande honung. Smaken är smältande sockersöt med hög densitet och tryck. Här finns kanderad nektarin, nougat, karamell och fikon, lite kaffe, med en mild syra och en mogen och subtil finish.

Detta exotiska dessertvin är fantastiskt att para med gåslever eller en rad desserter såsom ljummen chokladbrownie med vaniljglass.

Årgång	Cuvée av årgångarna 2001, 2007, 2011 och 2013
Druvor	Scheurebe, Rieslander och Sauvignon Blanc
Alkoholhalt	11%
Växtplats och jordmån	Oliver Zeters vingårdar i södra Pfalz.
Skörd	Druvorna skördas för hand.
Vinframställning	Druvorna skördas, pressas och jäses separat för att sedan blandas till en cuvée och mognadslagras på flaska.
Mognadslagring	En tid på flaska.
Syra	9,5 g/L
Restsocker	247 g/L
Servering	9-12 °C

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Avsmakning	Doft av exotiska frukter och blommande honung. Smaken är smältande sockersöt med hög densitet och tryck. Här finns kanderad nektarin, nougat, karamell och fikon, lite kaffe, med en mild syra och en mogen och subtil finish.
Passar till	Gåslever eller en rad desserter såsom ljummen chokladbrownie med vaniljglass.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men kan lagras minst till 2035.
Förpackning	Flaska 375 ml

Oliver Zeter

Neustadt – Haardt, Pfalz | Vinmakare Oliver Zeter

Oliver Zeter är vinmakaren som gått från en karriär som importör av exklusiva viner till att framställa egna viner i toppklass.

Under sin lärlingsutbildning specialiserade sig Oliver särskilt på Sauvignon Blanc från nya och gamla värden, med praktik i Italien och Sydafrika. Vid 40 års ålder buteljerade han sitt första vin, en ekfatslagrad Sauvignon Blanc som enligt Oliver ”dansar på snöret mellan stilarna i den nya och gamla världen” och som rönte stort intresse bland vinkännare och kritiker och genast satte den nya unga vingården på kartan.

Oliver väljer noga sina odlingsplatser i hela Pfalz och ser till att varje plats planteras med druvsorter som bäst passar in i odlingsplatsens egenskaper. I sina Odlingar har Oliver allt från de traditionella druvsorterna Riesling, Spätburgunder och Grauburgunder till de internationella sorterna Sauvignon Blanc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc med flera.

Vinerna görs i en elegant och drickvänlig stil, oftast härliga följeslagare till mat. Med stor finess och eftertanke förädlas och mognadslagras vinerna som alltid kännetecknas av hög kvalitet.

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Oliver beskriver sig själv så här: ”I’m not your typical winemaker, forced to balance a family winemaking tradition against my own vision. I consider myself lucky to have started from scratch. It let’s me do what I want, pursuing perfection with no worries about stepping on anyone’s toes but my own.”

Olivers familj har varit rotad i Pfalz i generationer.

Den vackra björnlogotypen som pryder flaskorna kommer från den välkända Pfalz-målaren Otto Dill. Konstnären, som regelbundet njöt av ett glas med Olivers farfar Walter Baer (Baer är tyska för Björn), tecknade vid ett tillfälle en björn med mänskliga drag på ett vykort till sin vän.