## OLIVER ZETER

## PERLAGE



## Zeró

## GRANDE CUVÉE EXTRA BRUT

Zu unseren besten Referenzen zählt "Zeró", eine Méthode Champenoise des Jahrgangs 2013 aus Pinot Noir und 40 % Chardonnay. Bei der Herstellung haben wir kompromisslos auf Handarbeit und Qualität gesetzt. Kein Aufwand war uns für diese "Grande groß: Handlese, Cuvée" zu Ganztraubenpressung, Vergärung im gebrauchten Barrique, langer biologischer Säureabbau, klassische Flaschengärung

mit 62 Monaten Hefelager. Dem "Zeró" wurde nach dem Dégorgieren keine Dosage zugegeben und somit ist er ein typischer Extra Brut. Die Produktionsmenge ist sehr klein und entspricht unserem exquisiten Anspruch an die Auflage dieser Grande Cuvée, die wir nur in außergewöhnlich guten Jahrgängen produzieren können. Ein nobler, würzig-fülliger Sekt mit extrafeiner Perlage und feinen Hefenoten.

Rebsorte(n) 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay Flaschengröße(n) 75 cl Jahrgang 2013 Alkohol 12,3 % vol. Säure 7,7 g/l Restzucker 2,8 g/l