****

**Friskhet og eleganse i 2016-årgangen av Oliver Zeter Sauvignon Blanc**

**Viner fra Pfalz har en elegant og tørr struktur og god syre, noe som gjør seg svært godt til mat. Dette gjelder også Oliver Zeter Sauvignon Blanc, som nå bytter årgang på Vinmonopolet. 2016-årgangen karakteriseres av friskhet og eleganse.**

2016 var generelt et svært godt år i Pfalz. Det ble innledet med en svært fuktig vår og sommer, som ikke lovet godt for årgangen. Vingårdene ble ikke bare utsatt for fuktighet, men også for uvanlig mye kulde. Det våte og kalde været førte dessuten til muggangrep i vingårdene. Men på sensommeren snudde været endelig. Flere varme og solrike dager reddet ikke bare vinhøsten, men bidro også til høy kvalitet på druene, særlig for Sauvignon Blanc, Riesling og Pinot Noir.

- De hvite vinene viser en rik og åpen aroma med lett og elegant tekstur, sier Oliver Zeter fra Oliver Zeter.

Pfalz-regionen er en skjult perle som stadig flere har fått øynene opp for de siste årene. Regionen produserer viner av høy kvalitet og har ved flere anledninger blitt sammenlignet med distrikter som Toscana og Alsace. Regionen ligger beskyttet av de omkringliggende fjellene og utsettes sjelden for kalde vinder, og området er også relativt tørt med mange soltimer.

Legg til et unikt jordsmonn med alt fra kalk til sandstein, grus og leire, så har man perfekte forhold for vindyrking. For Oliver Zeter Sauvignon Blanc ble det plantet sju ulike kloner av Sauvignon Blanc på åtte forskjellige vingårder i det sørlige Pfalz. Alle gårdene har sitt eget mikroklima som bidrar til en unik smakspalett.

**For mer informasjon kontakt**

Lars Sagen, Country Manager Wine, Lars.Sagen@arvidnordquist.no, tlf. 93 03 59 40