2021 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN

LAGENWEIN

Nr. 7LK21T1

LAGE
Kirchberg (Oberrotweil), 1994 gepflanzt (älteste Sauvignon Blanc Anlage des Betriebes)

BODEN
Henkenberg (Oberrotweil) Vulkanverwitterungsgestein mit viel Kalkeinschluss
Kirchberg (Oberrotweil) Vulkanverwitterungsgestein

VINIFIKATION
10h Maischestandzeit, Spontangärung und Lagerung (8 Monate auf der Vollhefe) im Barrique und Tonneau (50% Erst-, 50% Zweit- und Drittbelegung), unfiltriert gefüllt

ÜBER DEN WEIN
In der Nase dominieren Hefe- und Kräuternoten, sowie Akzente von Apfelschale und Quitte. Ein Hauch Vin Naturel ist ebenfalls wahrnehmbar. Mit guter Spannung am Gaumen unterwegs, kräftig gebaut, guter Extrakt und eine Säure, die vorwärts strebt.

ANALYSE
Alkohol: 13,00 % vol
Säuregehalt: 6,70 g/l
Restsüße: 0,10 g/l

EMPFEHLUNG
10 - 12° C
Asiatische Küche, mediterrane Küche, Fisch, Meeresfrüchte, gutes Lagerpotential

AUSZEICHNUNGEN
falstaff
91 Punkte
Falstaff SAUVIGNON BLANC TROPHY 2022

Weingut Johannes Landerer
Johannes Landerer
Niederrotweil 3
79235 Vogtsburg – Niederrotweil
Telefon +49 (0) 7662 1070
www.weingut-landerer.de
info@weingut-landerer.de