★★★★

Landerer

Kontakt
Niederrotweil 3, 79235
Vogtsburg-Oberrotweil
Tel. 07662-1070
https://www.weingut-landerer.de/
info@weingut-landerer.de

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 8-12 + 14-17 Uhr
Sa 9-12 + 13:30-15:30 Uhr
und nach Vereinbarung
3 Ferienwohnungen auf dem Weingut

Inhaber
Johannes Landerer
Betriebsleiter
Johannes Landerer
Kellermeister
Johannes Landerer
Außenbetrieb
Johannes Landerer
Rebfläche
23 Hektar
Produktion
150.000 Flaschen



Seit 2014 ist Johannes Landerer für die Vinifikation im elterlichen Weingut verantwortlich, das er seit dem Tod seines Vaters Thomas im Jahr 2016 führt und 2023 komplett übernommen hat. Thomas Landerer hatte 1988 mit der Selbstvermarktung begonnen. Zusammen mit Ehefrau Karin hat er das Weingut nach und nach erweitert, Die Weinberge befinden sich in den Oberrotweiler Lagen Kirchberg (Sauvignon Blanc, Syrah, Cabernet Sauvignon), Henkenberg (Chardonnay, Spätburgunder, Grauburgunder) und Eichberg (Spätburgunder und Merlot) sowie im Leiselheimer Gestühl (Chardonnay, Weißburgunder, Spätburgunder) und inzwischen auch im Achkarrer Schlossberg, die Reben wachsen auf Vulkanverwitterungsböden verschiedener Ausprägung. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte im Betrieb, nimmt 40 Prozent der Weinberge ein, auf einem Viertel der Fläche wächst Grauburgunder, dazu gibt es Weißburgunder und Sauvignon Blanc (den es bereits seit 1994 gibt), sowie kleinere Flächen Chardonnay, Müller-Thurgau, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Die Umstellung auf biologischen Weinbau wurde begonnen, 2024 war der erste bio-zertifizierte Jahrgang. Die Weine werden teilweise spontanvergoren und teils im Edelstahl, teils im großen Holzfass, Tonneau oder Barrique ausgebaut, die Spitzenweine werden auf der Vollhefe ausgebaut und weder geschönt noch filtriert. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine, die überwiegend von Lössböden stammen, Ortsweine, die in der Regel von Vulkanböden („Schwarze Erde“) stammen, sowie Lagenweine. Das Lagenwein-Segment umfasst Weißburgunder und Spätburgunder vom Gestühl, Grauburgunder, Chardonnay und Spätburgunder vom Henkenberg, Spätburgunder vom Eichberg und Syrah vom Kirchberg; der Sauvignon Blanc Fumé trägt zwar keine Lagenbezeichnung auf dem Etikett, stammt aber von den 1994 im Kirchberg gepflanzten Reben. Die Gutsweine werden im Edelstahl ausgebaut, die Ortsweine teils im Edelstahl, teils im Holz, die Lagenweine kommen alle ins Holz. Edelbrände ergänzen das Sortiment.

Kollektion

Es war beeindruckend zu verfolgen, wie Johannes Landerer in den letzten Jahren stets bessere Kollektionen auf die Flasche gebracht hat, nun aus der Spitzengruppe am Kaiserstuhl nicht mehr wegzudenken ist, Und auch die neue Kollektion ist wieder ganz stark, überzeugt in der Basis und bietet beeindruckende Spitzen. Die im Holz ausgebaute Weißburgunder-Chardonnay-Cuvée vom Löss ist frisch und fruchtbetont im Bouquet bei leicht rauchigen Noten, ist lebhaft, frisch und zupackend am Gaumen, besitzt gute Struktur und Grip. Fruchtbetont, offen und intensiv ist der im Edelstahl ausgebaute Oberrotweiler Sauvignon Blanc, herrlich eindringlich und reintönig, dabei angenehm zurückhaltend, besitzt feine Frische, reintönige Frucht und viel Grip am Gaumen. Rauchige Noten zeigt der im Barrique und Tonneau ausgebaute Sauvignon Blanc Fumé, reintönige Frucht, etwas Stachelbeeren und dezent Tropenfrüchte, ist füllig und kraftvoll am Gaumen, strukturiert, zupackend und nachhaltig, immer noch sehr jugendlich. Der im großen Holzfass ausgebaute Grauburgunder Schwarze Erde ist fruchtbetont und offen im Bouquet, zeigt dezente Würze und ein klein wenig Vanille, ist füllig und saftig am Gaumen, besitzt viel reife Frucht, gute Substanz und Frische. Der einzige vorgestellte Lagen-Weißwein, der im Barrique ausgebaute 2024er Chardonnay vom Henkenberg, ist offen bei feiner Würze und reifer Frucht, füllig und saftig besitzt gute Struktur und Substanz und feine Frische im Finish. Im roten Segment präsentiert Johannes Landerer einen Syrah und ein starkes Spätburgunder-Quartett, alle aus dem Jahrgang 2024; Pinot Noir nennt er die Weine, wenn sie von burgundischen Klonen stammen. Der vierzehn Monate in erst- und zweitbelegten Barriques ausgebaute Syrah vom Kirchberg zeigt reintönige Frucht im Bouquet, etwas Pfeffer, Brombeeren, ist harmonisch und elegant im Mund, besitzt feine Frucht, gute Struktur und Frische. Der Kaiserstuhl-Spätburgunder ist sehr offen im Bouquet, wunderschön frisch und lebhaft am Gaumen, besitzt gute Struktur und Grip. Der zwölf Monate im Barrique ausgebaute Pinot Noir Schwarze Erde zeigt feine Frische und Würze im Bouquet, faszinierend reintönige Frucht, ist lebhaft und frisch am Gaumen, besitzt reintönige Frucht, gute Struktur und Grip. Ganz auf Frische setzt der Spätburgunder vom Eichberg, zeigt rote und dunkle Früchte, Johannisbeeren, ist enorm lebhaft am Gaumen, frisch, fruchtbetont und zupackend. Highlight der Kollektion ist der Pinot Noir vom Leiselheimer Gestühl, der faszinierend reintönige Frucht im Bouquet zeigt, feine Frische, etwas rauchige Noten, Johannisbeeren, Holunder, füllig und saftig ist, viel reife Frucht und Substanz besitzt, Frische und enormen Druck.



Johannes Landerer

Weinbewertung

86	2025 Weißburgunder & Chardonnay „-vom Löss-“	12,5 %/9,95 €
88	2025 Sauvignon Blanc trocken Oberrotweil	12 %/13,- €
89	2025 Grauburgunder trocken „Schwarze Erde“ Oberrotweil	12,5 %/15,- €
91	2024 Sauvignon Blanc trocken „Fumé“	12,5 %/29,- €
91	2024 Chardonnay trocken Oberrotweiler Henkenberg	12,5 %/29,- €
86	2024 Spätburgunder trocken Kaiserstuhl	12,5 %/11,- €
89	2024 Pinot Noir trocken „Schwarze Erde“ Oberrotweil	13 %/19,50 €
91	2024 Spätburgunder trocken Oberrotweiler Eichberg	12,5 %/40,- €
91	2024 Syrah trocken Oberrotweiler Kirchberg	13 %/38,- €
95	2024 Pinot Noir Leiselheimer Gestühl	12,5 %/65,- €

Lagen
Henkenberg (Oberrotweil)
Kirchberg (Oberrotweil)
Eichberg (Oberrotweil)
Schlossberg (Achkarren)
Gestühl (Leiselheim)

Rebsorten
Spätburgunder (40%)
Grauburgunder (25%)
Weißburgunder (15%)
Sauvignon Blanc (15%)
Cabernet Sauvignon
Müller-Thurgau
Chardonnay
Merlot
Syrah