★★★½

JOHANNES LANDERER

Weingut Landerer
79235 Vogtsburg-Niederrotweil
Niederrotweil 3
Tel. (07662) 1070 · Fax 94485
info@weingut-landerer.de
weingut-landerer.de

Inhaber/in und Betriebsleitung
Johannes Landerer
Keller Johannes Landerer
Außenbetrieb Johannes Landerer
Rebfläche 25 Hektar
Jahresproduktion 180 000 Flaschen
Beste Lagen Oberrotweiler Eichberg, Oberrotweiler Henkenberg, Oberrotweiler Kirchberg, Achkarrer Schlossberg, Leiselheimer Gestühl
Boden Vulkanverwitterungsgestein und Löss
Rebsorten 40% Spätburgunder, 20% Grauburgunder, je 10% Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay, 10% übrige Sorten

Die vom Weingut Landerer für diesen Guide angestellen biozertifizierten Weine stammen allesamt aus dem Jahrgang 2024. Sie hatten ausreichend Zeit im Keller, um sich bereits in sehr guter Form zu präsentieren. Auffällig ist die bemerkenswerte Reife der Aromatik, die mit vergleichsweise niedrigen Alkoholwerten einhergeht. Der stets dezente und gekonnte Holzeinsatz unterstützt die Weine, ohne sich jemals in den Vordergrund zu drängen. Aus dem Oberrotweiler Henkenberg stammt der 2024er Chardonnay, der eine komplexe Aromatik von Toast, Vanille und Popcorn sowie reifem gelbem Steinobst und Honigmelone zeigt. Der volle Körper wird von geradliniger, frischer Säure sehr gut balanciert, das Finale ist lang und harmonisch. Besonders spannend ist bei den Rotweinen zu beobachten, wie klar sich die einzelnen Herkünfte im Glas voneinander unterscheiden: Henkenberg und Eichberg in Oberrotweil sowie das Gestühl in Leiselheim zeigen jeweils ein eigenes Profil. Der 2024er Pinot Noir aus dem Gestühl präsentiert eine komplexe, sehr sortentypische Aromatik von roten Waldfrüchten und Waldboden, ergänzt von Vanille, Toast und Zedernholz. Der Syrah Reserve ist ein farbintensiver Rotwein mit ausgeprägter, vielschichtiger Aromatik von schwarzen und blauen Beeren, Pflaumen und schwarzen Kirschen, dazu Rauch, Toast, Vanille und Zedernholz. Der volle Körper mit seinen reifen, weichen und schmeichelnden Tanninen wird von der geradlinigen Säure hervorragend ausgeglichen. Der Abgang ist lang, geschmeidig und von der intensiven Fruchtaromatik geprägt. Insgesamt zeigt Landerer ein sehr präzise gearbeitetes Portfolio, bei dem vor allem die Lagenweine bereits ihre Herkunft deutlich erkennen lassen, zugleich aber Zeit benötigen, um ihr volles Potenzial auszuspielen.



90 2024 Leiselheim Gestühl Weißbrugunder trocken
29 € | 13 %

90 2024 Sauvignon Blanc trocken Fumé
29 € | 12,5 %

92 2024 Leiselheim Chardonnay trocken -Schwarze Erde-
18 € | 12 %

93 2024 Oberrotweil Henkenberg Chardonnay trocken
29 € | 12,5 %

87 2024 Kaiserstuhl Spätburgunder trocken
11 € | 12,5 %

91 2024 Oberrotweil Pinot Noir trocken -Schwarze Erde-
19,50 € | 13 % TIPP

91 2024 Oberrotweil Henkenberg Spätburgunder trocken
33 € | 12,5 %

92 2024 Oberrotweil Eichberg Spätburgunder trocken
40 € | 12,5 %

93 2024 Oberrotweil Syrah trocken Réserve
38 € | 13 %

94 2024 Leiselheim Gestühl Pinot Noir trocken
65 € | 12,5 %