2024 HENKENBERG CHARDONNAY

LAGENWEIN

Nr. 11LH24T

LAGE
Henkenberg (Oberrotweil)

BODEN
Vulkanverwitterungsgestein mit viel Kalkeinschluss

VINIFIKATION
8h Maischestandzeit, Spontangärung und Lagerung (12 Monate auf der Vollhefe) im Barrique (70% Erst-, 30% Zweit- und Drittbelegung), unfiltriert gefüllt

ÜBER DEN WEIN
Dezent im Duft, feine Holzwürze und anklingende frische Zitrus- und Steinfrucht. Zupackend am Gaumen mit zum vollmundig saftigen Bau filigranem animierendem Säurefluss, frische, und auch am Gaumen noch dezente Frucht, sich immer weiter auffächernde Mineralik, griffige und gut dosierte Phenolik, elegant, lang.

ANALYSE
Alkohol: 13,00 % vol
Säuregehalt: 6,20 g/l
Restsüße: 0,20 g/l

EMPFEHLUNG
11–13° C
Helles Fleisch, Fisch, gereifter Käse, Schalen- und Krustentiere, gutes Lagerpotential

AUSZEICHNUNGEN
falstaff
Falstaff



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