



2022 SAUVIGNON BLANC FUMÉ&NBSP;

LAGENWEIN

Nr. 7LK22T

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