



2020 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN

LAGENWEIN

Nr. 7LK20T

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

Strohgelb, sehr komplex, fruchtig nach Stachelbeere, Kräuter, sehr würzig, angenehme Räucheraromen, salzig, frisch und kraftvolle Eleganz

ANALYSE

Alkohol: 13,00 % vol
Säuregehalt: 7,10 g/l
Restsüße: 1,80 g/l

EMPFEHLUNG

10 - 12° C

Asiatische Küche, mediterrane Küche, Fisch, Meeresfrüchte, gutes Lagerpotential

ÜBER DEN JAHRGANG

2020 - Geprägt von Wetterextremen, trockener Winter, früher Austrieb, heißer Sommer, extreme Trockenheit (Juli/August), früher Erntebeginn, Ende der Ernte (Ende September) regnerisch, Weine mit lebendiger/frischer Säure, feiner Kaiserstühler Mineralik, schöne Fruchtaromen

AUSZEICHNUNGEN

falstaff

91 Punkte

Falstaff SAUVIGNON BLANC TROPHY 2021

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