

JL



# 2023 SAUVIGNON BLANC FUMÉ

LAGENWEIN

Nr. 7LK23T

LAGE

Kirchberg (Oberrotweil), 1994 gepflanzt (älteste Sauvignon Blanc Anlage des Betriebes)

BODEN

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

Die Nase ist geprägt von einer sehr frischen und gelbfleischigen Frucht: Ananas, Karamellbonbon, gelber Pfirsich, rote Stachelbeere, auch balsamische Spontangärungsnoten. Im Mund fließt der Wein seidig, ganz getragen und ruhig, Körper und Säure sind perfekt miteinander in Einklang gebracht, feste taktile Mineralität gibt dem Bau Spannung.

ANALYSE

Alkohol: 12,50 % vol

Säuregehalt: 6,70 g/l

Restsüße: 2,20 g/l

EMPFEHLUNG

10 - 12° C

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

AUSZEICHNUNGEN

**falstaff**

Falstaff



Weingut Johannes Landerer

Johannes Landerer

Niederrotweil 3

79235 Vogtsburg – Niederrotweil

Telefon +49 (0) 7662 1070

[www.weingut-landerer.de](http://www.weingut-landerer.de)

[info@weingut-landerer.de](mailto:info@weingut-landerer.de)