2022 OBERROTWEILER SAUVIGNON BLANC TROCKEN

ORTSWEIN

Nr. 7022T1

LAGE
Oberrotweil

BODEN
Vulkanverwitterungsgestein, Löss

VINIFIKATION
10 - 18 stündige Kaltmazeration, langsame temperaturkontrollierte Gärung (teilweise Spontangärung), mehrere Monate Reife auf der Feinhefe im Stahltank

ÜBER DEN WEIN
Zitronengras im ersten Duft, auch Grapefruit, begleitet von grünen Stachelbeeren, auch etwas grüner Paprika und Holunder. Einnehmend und animierend am Gaumen mit frischer Säure und salzig-zitronischen Noten. Schlank gebaut mit adäquater Dichte und Substanz. Fließt lebendig, feine Herbe und phenolische Unterfütterung.

ANALYSE
Alkohol: 12,00 % vol
Säuregehalt: 6,60 g/l
Restsüße: 5,20 g/l

EMPFEHLUNG
8 - 10° C
Aperitiv, Spargel, asiatische Küche, Seafood

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