



2021 SAUVIGNON BLANC FUMÉ TROCKEN

LAGENWEIN

Nr. 7LK21T1

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 Kräuternote, 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

Falstaff Sauvignon Blanc Trophy

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