



2023 OBERROTWEILER SAUVIGNON BLANC TROCKEN

ORTSWEIN

Nr. 7023T

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: 6,50 g/l

Restsüße: 5,20 g/l

EMPFEHLUNG

8 - 10° C

Aperitiv, Spargel, asiatische Küche, Seafood

AUSZEICHNUNGEN

falstaff

90 Punkte 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