2025 OBERROTWEIL SAUVIGNON BLANC TROCKEN

ORTSWEIN

Nr. 7025T

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
Eine dezente Würze im Duft, grüne Stachelbeere, auch Apfel, leicht kräuterwürzige Töne. Im Mund ist der Wein druckvoll, mit gutem Extrakt, integrierter Säure und einer noch verschlossenen, aber die künftige Fülle bereits andeutenden Sortenwürze.

ANALYSE
Alkohol: 12,00 % vol
Säuregehalt: 6,50 g/l
Restsüße: 2,10 g/l

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

AUSZEICHNUNGEN
falstaff
Falstaff



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