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
info@weingut-landerer.de