



2020 HENKENBERG CHARDONNAY TROCKEN

LAGENWEIN

Nr. 11LH20MG

LAGE

Henkenberg (Oberrotweil)

BODEN

Vulkanverwitterungsgestein mit viel Kalkeinschluss

VINIFIKATION

8h Maischestandzeit, Spontangärung und Lagerung (12 Monate) auf der Vollhefe) im Barrique (70% Erst-, 30% Zweit- und Drittbelegung), unfiltriert gefüllt

ÜBER DEN WEIN

Intensives Gelb, sehr komplexes Aroma nach Aprikose, Mirabelle, Röstaromen, gelbe Blumen, Brotkruste, salzig, sehr vielschichtig, kraftvolle Struktur

ANALYSE

Alkohol: 13,00 % vol
Säuregehalt: 7,90 g/l
Restsüße: 1,60 g/l

EMPFEHLUNG

11-13° C

Helles Fleisch, Fisch, gereifter Käse, Schalen- und Krustentiere, gutes Lagerpotential

ÜBER DEN JAHRGANG

2020 - Ein sehr sonniges und warmes Frühjahr führte zu einem frühen Austrieb und einer frühen Blüte, die Trockenheit während des Sommers resultierte in kleinbeerigen Trauben, früher Lesebeginn, der Jahrgang präsentiert sich sehr frisch mit viel Fruchtigkeit, einer feinen Eleganz und der typischen Kaiserstühler Mineralik.

AUSZEICHNUNGEN

falstaff

93 Punkte Falstaff Chardonnay Trophy 2022



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