2022 HENKENBERG SPÄTBURGUNDER TROCKEN

LAGENWEIN

Nr. 4LH22T

LAGE
Henkenberg (Oberrotweil), über 40 Jahre alte Rebstöcke
Südausrichtung

BODEN
Vulkanverwitterungsgestein mit viel Kalkeinschluss

VINIFIKATION
7 Tage Kaltmazeration, mehrwöchige kontrollierte Maischegärung im Holzbottich, 18 Monate Reife im Barrique (30% Erst-, 70% Zweit- und Drittbelegung), unfiltriert gefüllt

ÜBER DEN WEIN
Noch verschlossen im Duft, Hagebutte, Waldhimbeere, Kirsche und Johannisbeere, kräuterige und würzige Anklänge, nasse Erde, auch Hefe. Wirkt auch am Gaumen jugendlich mit guten Anlagen, klar gefasste Kontur, gute, nach vorne gerichtete Energie, die sich aus der Mineralik speist, trocken, kompromisslos, feine Salzigkeit, etwas Schlehe, auch die griffigen Gerbstoffe sind auf weitere Entwicklung angelegt.

ANALYSE
Alkohol: 13,00 % vol
Säuregehalt: 5,00 g/l
Restsüße: 1,10 g/l

EMPFEHLUNG
16 - 18° C
Wild, Fleisch, Wildhuhn, großes Lagerpotential

AUSZEICHNUNGEN
falstaff
Falstaff Spätburgunder Trophy



Falstaff Spätburgunder Trophy



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