2024 OBERROTWEIL PINOT NOIR –SCHWARZE ERDE–

ORTSWEIN

Nr. 4024P

LAGE
Oberrotweil

BODEN
Vulkanverwitterungsgestein

SORTE
Pinot Noir (100% Burgundische Klone)

VINIFIKATION
5 Tage Kaltmazeration, Maischegärung im Holzbottich (40% ganze Trauben), 12 Monate Lagerung im Barrique (30% Erst- und 70% Zweit- und Drittbelegung), unfiltriert gefüllt

ÜBER DEN WEIN
Dieser Ortswein ist ein vielschichtiger Lagenvorbote, welcher durch den Vulkanverwitterungsboden der beiden Lagen Henkenberg und Eichberg zu einem charaktervollen Wein geschliffen wird. 2024 präsentiert sich mit einer sehr präzisen Kirschfruchtigkeit getragen von einer mineralischen Unterfütterung und sanftem Tannineinsatz.
Ein Wein der heute und in 10 Jahren Spaß macht!

ANALYSE
Alkohol: 13,00 % vol
Säuregehalt: 5,10 g/l
Restsüße: 1,80 g/l

EMPFEHLUNG
16 - 18° C
Wild, Fleisch, kräftige Vorspeisen, gutes Lagerpotential



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