

Weingut Johannes Landerer



(0,75L)

2022 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“

Artikelnummer: 119027

Charakteristik

Der Geruch:

Granatrot, fruchtbetont nach Sauerkirsche, würzig, leichte Röstaromen.

Am Gaumen:

Am Gaumen sehr mineralisch, straffe Säurestruktur, karg.

Lagen, Bodenart und Exposition

Seit Generationen kultiviert Familie Landerer Burgunder. Die einzigartigen Vulkanverwitterungsböden der Weinberglagen Kirchberg, Eichberg und Henkenberg lassen erstklassige Weine entstehen. Der Boden gibt das Potential, Johannes Landerer und sein Team die naturnahe und aufmerksame Pflege. Weinbau bedeutet für ihn eine Symbiose aus Tradition, Leidenschaft und Verantwortung.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Pinot Noir (100% Burgundische Klone)

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

Analytische Werte

Restzucker 0,8 g/l / Gesamtsäure 6,3 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu Wild, Fleisch, kräftigen Vorspeisen, gutes Lagerpotential

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad.

