



(0,75 L)

## Weingut Johannes Landerer



### 2023 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“

Artikelnummer: 119013

#### Charakteristik

##### **Der Geruch:**

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.

##### **Am Gaumen:**

Am Gaumen mit einer mineralischen Unterfütterung und sanftem Tannineinsatz.

##### **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 0,97 g/l / Gesamtsäure 6,9 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

##### **Speisenempfehlung**

Zu Wild, Fleisch, kräftigen Vorspeisen, gutes Lagerpotential

##### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad.

