

Weingut Johannes Landerer



(0,75 L)

2025 Oberrotweiler Sauvignon Blanc Trocken BIO

Artikelnummer: 119010

Charakteristik

Der Geruch:

Der Oberrotweil Sauvignon Blanc trocken Ortswein vom Weingut Landerer aus Oberrotweil verbindet die mineralische Kraft vulkanischer Böden mit der eleganten Frische des Kaiserstuhls. In der Nase zeigen sich feine Aromen von grüner Stachelbeere, Apfel und dezent kräuterwürzigen Noten, die dem Wein eine animierende Frische verleihen. Ein eleganter Sauvignon Blanc mit viel Charakter und lebendigem Trinkfluss.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich druckvoll und harmonisch mit gutem Extrakt, integrierter Säure und einer feinen Sortenwürze, die bereits seine kommende Fülle erahnen lässt.

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

Sauvignon Blanc

10 - 18 stündige Kaltmazeration, langsame temperaturkontrollierte Gärung (teilweise Spontangärung), mehrere Monate Reife auf der Feinhefe im Stahltank

Analytische Werte

Restzucker 3,5 g/l / Gesamtsäure 6,2 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu Aperitiv, Spargel, asiatischer Küche, Seafood

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad.

