



(0,75 L)

Weingut Johannes Landerer



2024 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“

Artikelnummer: 119019

Charakteristik

Der Geruch:

Der Pinot Noir „Schwarze Erde“ Ortswein vom Weingut Landerer aus Oberrotweil vereint die Kraft vulkanischer Böden mit der Eleganz burgundischer Klone. Geprägt von den Vulkanverwitterungsgesteinen der Lagen Henkenberg und Eichberg präsentiert er sich mit einer präzisen Kirschfrucht. Die zwölfmonatige Reife im Barrique verleiht ihm zusätzliche Tiefe, Struktur und Komplexität, ohne seine Finesse zu überdecken. Ein charaktvoller Pinot Noir mit großem Reifepotenzial, der bereits heute begeistert und auch in vielen Jahren noch höchsten Genuss verspricht.

Am Gaumen:

Am Gaumen mit einer feinen Mineralität und perfekt eingebundenen, sanften Tanninen.

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.



4 260172 921114