



2022 HENKENBERG SPÄTBURGUNDER TROCKEN

LAGENWEIN

Nr. 4LH22T

LAGE

Henkenberg (Oberrotweil), über 40 Jahre alte Rebstöcke
Südausrichtung

BODEN

Vulkanverwitterungsgestein mit viel Kalkeinschluss

VINIFIKATION

7 Tage Kaltmazeration, mehrwöchige kontrollierte Maischegärung im
Holzbottich, 18 Monate Reife im Barrique (30% Erst-, 70% Zweit- und
Drittbelegung), unfiltriert gefüllt

ÜBER DEN WEIN

Noch verschlossen im Duft, Hagebutte, Waldhimbeere, Kirsche und
Johannisbeere, kräuterige und würzige Anklänge, nasse Erde, auch Hefe. Wirkt
auch am Gaumen jugendlich mit guten Anlagen, klar gefasste Kontur, gute, nach
vorne gerichtete Energie, die sich aus der Mineralik speist, trocken,
kompromisslos, feine Salzigkeit, etwas Schlehe, auch die griffigen Gerbstoffe sind
auf weitere Entwicklung angelegt.

ANALYSE

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

EMPFEHLUNG

16 - 18° C
Wild, Fleisch, Wildhuhn, großes Lagerpotential

AUSZEICHNUNGEN

falstaff

Falstaff Spätburgunder Trophy



Falstaff Spätburgunder Trophy

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