GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2017

"MARGRIT" rosé brut nature
traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG

Unsere drei VDP.PRESTIGESEKTE entstammen den Toplagen der Mittelhaardt und werden streng selektiv von Hand gelesen. Das verarbeiten der Trauben erfolgt besonders schonend und gepresst wird über viele Stunden um ideale Voraussetzungen für unsere Spitzensekte zu schaffen. Der Ausbau erfolgt in unterschiedlichsten Gebinden mit langem Hefelager schon
bei den Grundweinen. So entstehen die besten Voraussetzungen für Grandiose Sekte. Durch das lange Hefelager entsteht die feine Perlage und Komplexität.
Ein Teil der Spätburgundertrauben wurde nach der Lese entrappt und auf der Maische belassen, um die Farbstoffe aus den Beerenhäuten zu mazerieren. Die restlichen Traubenwurde direkt nach der Ernte abgepresst und der Most im Holzfass vergoren. Nach 5 Tagen Mazeration, wurde die Maische abgepresst und auch dieser Sektgrundwein im Holz- und Keramikfässer ausgebaut. Nach etwa 6 Monaten Lagerung auf der Feinhefe wurden die Grundweine zur Cuvée für diesen Sekt selektiert. Nach anschließender Tiragefüllung und zweiter Gärung, reifte der Sekt nochmals für 48 Monate in der Flasche auf der Hefe, bevor er von Hand abgerüttelt und degorgiert wurde.
Nase: Brioche, rote Beerenfrüchte Gaumen: eleganter Sekt mit schönem Süße-Säure Spiel, volles Mundgefühl mit langem Nachhall und feiner Perlage. Zu festlichen Anlässen oder die ganz besonderen Momente im Leben, außerdem als eleganter Begleiter zu Fingerfood und Canapées.

BODEN

Buntsandsteinverwitterungsboden mit Lehm und Ton Einlagerungen.

BIO **BIO-WEIN**
BIO

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2017

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 8,9 g/l

RESTZUCKER: 0,6 g/l

ZUM WEIN:

GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN
Kirchgasse 10 - 67146 Deidesheim
T el. +49 6326-60 06 - Fax +49 6326-60 08
info@bassermann-jordan.de - www.bassermann-jordan.de

19 10 VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN