

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2024
Sauvignon Blanc trocken

BESCHREIBUNG

Unsere Rebsortenweine werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, der Rebsortencharakter im Vordergrund steht. Angebaut werden die Trauben bevorzugt in kühlen Lagen, um die Frische und typische Frucht des Sauvignon Blanc zu erhalten. So sind die Weinberge überwiegend nach Osten ausgerichtet, was zur Aromenausprägung beiträgt. Die Weinreben sind auf unterschiedlichen Böden der Mittelhaardt gepflanzt. Nach der Lese wurden die Trauben entrappt und für mehrere Stunden auf der Maische belassen. Während der gesamten Verarbeitung wurde darauf geachtet möglichst wenig Sauerstoff an den Most zu lassen. So behält der Sauvignon blanc seine typische exotische Aromatik. Um diese Stilistik zu erreichen, wird der Wein auch komplett im Edelstahltank ausgebaut. Der 2024er Sauvignon Blanc präsentiert sich als ein ausgesprochen rebsortentypischer Vertreter, der mit seiner Frische, Aromatik und lebendigen Säure überzeugt. Bereits in der Nase entfaltet sich ein intensives Bukett aus grüner Stachelbeere, knackigem Apfel und exotischer Maracuja. Feine Holundernoten und ein Hauch von Limettenzeste verleihen dem Wein eine zusätzliche, aromatische Vielschichtigkeit. Am Gaumen lang und animierend – ein klarer, rassiger Sauvignon Blanc mit echter Strahlkraft.

Aus der Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH.

BODEN

Lehm bis lehmiger Sand, stellenweise mit Geröllen von Buntsandstein, sandiger Ton, vereinzelt Kalksteinverwitterungsboden, stark wechselnd.



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 11,5 % vol

SÄURE: 7,3 g/l

RESTZUCKER: 4,4 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

