

GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

2022

**Gewürztraminer Auslese**

**BESCHREIBUNG**

Die Trauben für diese Gewürztraminer Auslese entstammen unserem Weinberg in der Lage Ruppertsberger Hoheburg. Dieser liegt auf einer Art Plateau oberhalb des Weinortes Ruppertsberg. Sie ist insgesamt 20ha groß und geprägt von sehr hellem, sandigem Boden und kleinen Geröllen. Der Gewürztramineranbau hat in Ruppertsberg eine lange Tradition. Die Weine, die wir hier vor über 100 Jahren ernteten, gehörten zu den gesuchtesten und teuersten Weinen ihrer Zeit. Die selektiv von Hand verlesenen Trauben wurden im Weingut ein zweites mal sortiert, bevor die schönsten und konzentriertesten auf die Kelter kamen. Die Pressung erfolgte sehr schonend, um einen besonders hochwertigen Most zu erhalten.

In der Nase typische Aromen wie Litschi, gelbe Rosen und Hollunderblüte, gepaart mit frischen Noten von Minze und Eukalyptus.

Am Gaumen ist diese Gewürztraminer Auslese süß und dicht, mit langem Abgang und einem Nachhall nach Dörrobst und Orangenmarmelade.

Eine klassische Auslese welcher sich jung auch gut zu Käse und Pastete einsetzen lässt. Mit dem Alter wird der Wein noch an Komplexität gewinnen und dann auch ein großes Vergnügen zum Dessert sein.

**BODEN**

Steinig, sandig bis sandiger Lehm, am Gebirgsrand mit Gehängeschutt-Buntsandstein, vereinzelt Kalksteineinlagerungen.

**BIO** BIO-WEIN  
BIO



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2022

**ALKOHOL:** 7,5 % vol

**SÄURE:** 5,5 g/l

**RESTZUCKER:** 135,1 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

