

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

Riesling brut



BESCHREIBUNG

Hergestellt wurde dieser Sekt aus Rieslinggrundweinen des 2023er Jahrgangs aus Lagen der Pfalz. Die Riesling Rebstöcke stehen hier auf Buntsandsteinverwitterungsböden und wechselnden Sand- und Lehnteilen. Dadurch beeinflusst, zeigen sich die hier wachsenden Weine fruchtbetont, charakteristisch und elegant. Die Trauben werden über viele Stunden schonend gekeltert. Der Most wird in Edelstahltanks vergoren. Die Tiragefüllung erfolgte im Februar des nächsten Jahres. Nach ca. 12 Monaten der traditionellen Flaschengärung und -reife degorgiert, präsentiert sich der „Riesling Sekt brut“ noch mit einem leicht von Hefen geprägten Bukett. Der Riesling Sekt Brut überzeugt mit seiner feinen, angenehmen Perlage, frischer Frucht und einer harmonischen Balance aus lebendiger Säure und eleganter Rundheit. Ein Riesling-Sekt, der mit seiner Frische und Vielschichtigkeit begeistert. In der Nase entfalten sich klassische Riesling-Aromen: Saftiger grüner Apfel, frische Zitrusnoten und ein Hauch von weißem Pfirsich sorgen für ein einladendes Bouquet. Die feine Perlage verstärkt die Frische und unterstreicht die Eleganz dieses Sekts. Am Gaumen präsentiert sich der Sekt lebendig und animierend. Die knackige Säure verleiht ihm Frische. Die angenehme Perlage sorgt für eine cremige Textur, die den Wein wunderbar abrundet. Der Abgang ist erfrischend und lang, mit einer harmonischen Verbindung aus Frucht und Mineralität. Ein vielseitiger Begleiter für festliche Anlässe, Aperitifs oder leichte Vorspeisen. Auch solo getrunken ist er ein prickelndes Vergnügen.

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



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG:

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 6,9 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

