

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2019

"BLANC RÉSERVE"



BESCHREIBUNG

Unsere Experimentierfreude und die Lust immer Neues zu probieren, haben uns diesen Wein ins Leben rufen lassen. Die Grundlage dieses Weins sind verschiedene weiße Burgundersorten und Sauvignon Blanc. Maischegärung, Holzfassausbau und langes Hefelager geben diesem Weine eine einzigartige Struktur, Dichte und Komplexität. Die Kunst beim Cuvée ist es die einzelnen Anteile passend zusammen zu stellen. Die von Hand gelesenen Trauben wurden im Weingut ein weiteres Mal selektiert. Nur die Besten wurden entrappt und teilweise für einige Stunden auf der Maische belassen, zum Teil sogar komplett auf der Maische vergoren. Nach dem schonenden Kelttern wurden die einzelnen Partien im Holzfass und im Edelstahl ausgebaut. Bis zur Füllung im Juli 2021 verblieben die Weine auf der Hefe.

In der Nase kräutrig-würzig mit feiner Holzaromatik und dezenter Frucht. Je länger man den Wein atmen lässt, umso deutlicher kommen exotische Fruchtaromen zum Tragen. Am Gaumen ist der Wein vom ersten Moment an packend mit viel Körper und Druck. Dieser Wein befindet sich zwar noch am Anfang, ist aber durchaus jetzt schon ein Genuss. Nichts-desto-trotz kann er auch wunderbar reifen. Kombinierbar mit verschiedensten Speisen, von hellem Fleisch, über Fisch und kräftige vegetarische Gerichte bis hin zur Vesper.

BODEN

Buntsandsteinverwitterungsboden mit Kalk und Lössablagerungen

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2019

ALKOHOL: 13,0 % vol

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 1,3 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

