

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2018

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 Trauben wurden direkt nach der Ernte abgepresst und der Most im Holzfass vergoren. Nach einer kurzen 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 65 Monate in der Flasche auf der Hefe, bevor er von Hand abgerüttelt und degorgiert wurde. Im Glas leuchtet der Sekt in einem Roségold-Kupferferton. Das Bukett eröffnet mit einer Note von Brioche und Karamell, die von der langen Reifung auf der Hefe zeugt. Subtile Anklänge von reifen Walderdbeeren und rotfleischigem Apfel verleihen der Aromatik eine fruchtige Tiefe, während Rhabarber und ein Hauch von mineralischer Kargheit für Frische und Struktur sorgen. Am Gaumen zeigt sich der Sekt mit einer filigranen und lebendigen Perlage, die die Zunge angenehm umschmeichelt. Die Säure ist präsent, aber perfekt integriert, was dem Sekt eine großartige Frische und ein langes Reifepotenzial verleiht. Noten von oxidativ gereiftem Apfel und der Walderdbeere harmonieren wunderbar mit einem mineralischen Unterton, der durch die karge Stilistik betont wird. Der Abgang ist lang und geprägt von feiner Eleganz. Zu festlichen Anlässen oder die ganz besonderen Momente im Leben, außerdem als eleganter Begleiter zu Fingerfood und Canapées.



KLASSIFIKATION:
VDP.SEKT PRESTIGE®

JAHRGANG: 2018

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 8,2 g/l

RESTZUCKER: 0,4 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



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2018
MARGRIT rosé brut nature traditionelle
Flaschengärung



BODEN

Buntsandsteinverwitterungsboden mit Lehm und Ton
Einlagerungen.

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:
VDP.SEKT PRESTIGE®

JAHRGANG: 2018

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 8,2 g/l

RESTZUCKER: 0,4 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

