GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2017

"PIERRE" brut nature traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG

Der „Pierre“ ist benannt nach dem Gründer des Weinguts Dr. von Bassermann-Jordan: Pierre Jordan. Pierre Jordan wanderte um 1706, nach dem Tod seines Vaters aus dem Gebiet der Savoyer Alpen in die Pfalz ein und gründete hier sein eigenes Weingut zwölf Jahre später – 1718. In Gedenken an seinen Tatendrang und Enthusiasmus ist ihm dieser Spitzen-Winzersekt gewidmet.
Der Sektgrundwein besteht aus der klassischen Rebsorte Chardonnay. Die perfekt ausgereiften Trauben wurden von Hand gelesen. Nach 12 Stunden Pressdauer wurde das Herzstück des Mostes für 24 Stunden sedimentiert um die Trubstoffe zu entfernen. Der klare Saft wurde zur Gärung in 500 Liter Holz- und Keramikfässern gegeben. Die Tiragefüllung erfolgte im Mai des nächsten Jahres. Nach Ende der Flaschengärung verblieb der Rohsekt für weitere 4 Jahre auf der Hefe. Schließlich wurde er von Hand abgerüttelt und degorgiert. Typische Schaumweinaromen wie Brioche und Nuss, paaren sich mit feinen Hefenoten und Zitrusfrucht. Mit der Zeit kommt auch die kräutrige Würzigkeit des Pierre Brut immer mehr zur Geltung und unterstreicht schon in der Nase die Komplexität. Auf der Zunge fällt sofort die elegante Perlage auf, welche sich mit feiner Säure verbindet. Hierdurch wirkt der Sekt leicht und verspielt, bringt aber die nötige Seriosität mit sich. Genießen Sie diesen Sekt als Eröffnung eines tollen Menüs oder solo in den besonderen Momenten des Lebens.

BODEN

Die Trauben für diesen Premiumsekt wachsen auf besten Böden um Deidesheim und Ruppertsberg.

BIO **BIO-WEIN**
BIO

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2017

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 7,7 g/l

RESTZUCKER: 0,5 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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN