

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2024
Blanc de Noir trocken

BESCHREIBUNG

Der Blanc de Noir wird bei Bassermann-Jordan aus einem Rebsortencuvée erstellt. Spätburgunder, Merlot und Cabernet liefern die Trauben für diesen Wein. Die Trauben werden nach Sorten getrennt gelesen und gekeltert, die Moste anschließend miteinander „vermählt“. Die unterschiedlichen Vorteile und Aromen der einzelnen Sorten ergänzen sich zu einer einzigartigen Cuvée. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bukett reifer Beeren, das an Erdbeeren und Himbeeren erinnert, begleitet von einer subtilen, frischen Fruchtigkeit. Am Gaumen zeigt sich der Blanc de Noir wunderbar rund und harmonisch, mit einer feinen Kohlensäure, die für eine lebendige Frische sorgt. Die leichte Süße verleiht ihm eine schmeichelnde Balance, während die Cremigkeit den Genuss abrundet und das Mundgefühl besonders angenehm macht. Seine Trinkigkeit und die verspielte Aromatik machen diesen Blanc de Noir zum perfekten Begleiter für gesellige Momente. Ob als Aperitif, zu fruchtigen Desserts oder einfach solo genossen – dieser Wein begeistert mit seiner frischen Leichtigkeit und seinem beerigen Charakter.

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

BODEN

Sandiger Lehmboden durchsetzt mit Buntsandstein und Kalkmergel.



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 5,8 g/l

RESTZUCKER: 6,2 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

