

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2024

Ruppertsberg Sauvignon Blanc trocken



BESCHREIBUNG

Mit dem Ruppertsberger Sauvignon Blanc haben wir einen Wein kreiert, der Gegenteiliger zu unserem Rebsortenwein kaum sein könnte. Entgegen der exotischen Fruchtbombe zeigt sich dieser Wein, der mit über 60% im Holz ausgebaut wurde, zügelloser und kühler. Der Ruppertsberg Sauvignon Blanc 2024 präsentiert sich in einem reduktiven Stil mit klarer, präziser Aromatik und typischer Sortenexpression. In der Nase dominieren markante Noten von Feuerstein und nasser Kreide, gefolgt von einer spannenden Aromatik aus grüner Stachelbeere, reifer Mango und floralen Anklängen, insbesondere Holunderblüte. Am Gaumen zeigt der Wein eine saftige Struktur mit lebendiger Säure und gutem Grip. Unterstützt von einer feinen Holzwürze, die gekonnt integriert ist und dem Wein zusätzliche Tiefe und Eleganz verleiht. Die Textur ist animierend und frisch, dabei gleichzeitig strukturiert und präzise. Ein charakterstarker Sauvignon Blanc mit mineralischer Prägung und spannender Balance zwischen Exotik, Frische und subtiler Holzunterstützung. Ideal zu Jakobsmuscheln, Ziegenkäsevariationen, Spargelgerichten oder asiatisch inspirierten Speisen mit Zitronengras und Koriander.

BODEN

Steinig, sandig bis sandiger Lehm, am Gebirgsrand mit Gehängeschutt-Buntsandstein

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:
VDP.ORTSWEIN®

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 0,3 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

