

GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

2017

Riesling 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, bereits

bei den Grundweinen. So entstehen die besten Voraussetzungen für grandiose Sekte. Durch das lange Hefelager entsteht die feine Perlage und Komplexität. Die Trauben für unseren Riesling Sekt Brut Nature werden gezielt für die Sektproduktion erzeugt. Hierzu nutzen wir das einzigartige Terroir des Deidesheimer Kieselbergs, indem wir einen Teil mit einem für Sekt idealen Klon angelegt haben. Gleich zu Beginn der Weinlese werden hier die ersten Rieslingtrauben des Jahrgangs von Hand gelesen. Nach dem Transport in kleinen Kisten werden die Trauben besonders schonend gekeltert, um einen möglichst hellen Most zu erhalten und wenig Mineralien aus den Beerenschalen zu lösen. Nach 24 Stunden wird der klare Most zur Gärung in ein Doppelstück verlegt. Nach Ende der alkoholischen Gärung verblieb der Sektgrundwein bis zur Tiragefüllung im Juni auf der Hefe. Die zweite Gärung erfolgte in der Flasche und nach deren Abschluss erfolgte das Hefelager über 56 Monate. Durch die zweite Gärung und das lange Hefelager entstehen die feinen Aromen dieses Riesling Sekts, welche wir durch das Weglassen jeglicher Dossage und geringer Schwefelgabe noch unterstützen.

Feine Nase nach Quitte, Birne und grünem Apfel. Am Gaumen verspielte Säure und packende Mineralität. Die Perlage ist feinperlig und elegant. Der Sekt ist komplex und hat eine, für einen Schaumwein, überraschende Länge. Dabei ist er nicht breit, sondern sehr elegant und verändert sich ständig. Im Abgang zunächst frische Zitrusfrucht, dann feine Briochenoten und weiße Walnüsse.



**KLASSIFIKATION:**  
VDP.SEKT PRESTIGE®

**JAHRGANG:** 2017

**ALKOHOL:** 11,5 % vol

**SÄURE:** 7,8 g/l

**RESTZUCKER:** 0,2 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



GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

2017

Riesling brut nature traditionelle  
Flaschengärung



**BODEN**

Buntsandsteinverwitterungsboden mit Kalkeinlagerungen

**BIO** BIO-WEIN  
BIO



**KLASSIFIKATION:**  
VDP. SEKT PRESTIGE®

**JAHRGANG:** 2017

**ALKOHOL:** 11,5 % vol

**SÄURE:** 7,8 g/l

**RESTZUCKER:** 0,2 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

