

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2022
Gewürztraminer

BESCHREIBUNG

Gewürztraminer hat eine lange Tradition in unserem Weingut. Früher vor allem als edelsüße Rarität, inzwischen aber auch als trockener Spitzenwein oder wie in diesem Fall als feinfruchtiger, leichter Wein. Ursprünglich kommt diese Rebsorte wohl aus Süd-Ost Europa. Von dort gelangte sie im 11. Jahrhundert nach Tramin in Südtirol, wo sie ihren heutigen Namen erhielt. In Deutschland wird Gewürztraminer seit dem 15. Jahrhundert angebaut, zuerst im gemischten Satz mit Riesling, später immer öfter als reinsortiger Wein. Die Rebsorte hat hohe Ansprüche an Boden und Mikroklima und bringt generell eher geringe Erträge. Die Weine sind säurearm und aromenstark. Nach der Ernte verblieben die Trauben unseres Gewürztraminers für 24 Stunden auf der Maische, bevor sie gekeltert wurden. Die Gärung erfolgte im temperaturkontrollierten Edelstahltank. Um den Wein nicht cremig werden zu lassen, wurde er kurz nach der Gärung von der Hefe getrennt. So entsteht der typische Duft nach gelben Rosenblüten, Mandelblüte, Litschi und feiner Würze. In der Nase offenbart dieser Gewürztraminer einen verführerischen Duft von exotischen Blüten und Gewürzen. Noten von Rosenblättern, Lychee und reifen Pfirsichen steigen empor und schaffen einen aromatischen Auftakt. Dieses Bouquet wird von einer subtilen Würze begleitet, die charakteristisch für diese Rebsorte ist. Am Gaumen entfaltet sich der Wein mit einer sanften Süße, die perfekt ausbalanciert ist. Die Restsüße verleiht ihm einen schmeichelnden und harmonischen Charakter, ohne aufdringlich zu sein. Die Aromen von exotischen Früchten und Gewürzen setzen sich fort und werden von einer dezenten Säure begleitet, die dem Wein eine lebhaftige Struktur verleiht. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt einen bleibenden Eindruck von fruchtiger Süße auf dem Gaumen. Dieser 2022er Gewürztraminer eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleitung zu würzigen Gerichten, asiatischer Küche oder Desserts.



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 11,0 % vol

SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 25,3 g/l

ZUM WEIN:

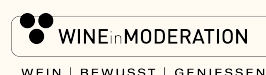


GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN

Kirchgasse 10 - 67146 Deidesheim

T el. +49 6326-60 06 - Fax +49 6326-60 08

info@bassermann-jordan.de - www.bassermann-jordan.de



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2022
Gewürztraminer

BODEN

Lehm bis lehmiger Sand, stellenweise mit Geröllen von
Buntsandstein, sandiger Ton, vereinzelt
Kalksteinverwitterungsboden, stark wechselnd.



KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 11,0 % vol

SÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 25,3 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

