

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

2023

**Muskateller**

**BESCHREIBUNG**

Der Muskateller ist eine Rebsorte, welche sich durch ihr intensives Fruchtaroma auszeichnet. Angebaut auf verschiedenen Bodenarten der Mittelhaardt, entstehen elegante fruchtbetonte Weine. Vor allem in Lagen mit hohem Lehnteil wächst diese Sorte besonders gut. Nach der Lese wurden die Trauben für 24 Stunden auf der Maische belassen, um möglichst viel Aromen zu extrahieren. Die Gärung erfolgte deshalb auch ausschließlich im Edelstahltank. In der Nase zeigt der Wein die typischen Aromen nach überreifen Birnen, Kiwi und Honigmelone. Am Gaumen ist der Wein leicht und elegant mit verspielter Säure. Der Muskateller ist ein wunderbarer Terrassenwein, passt aber auch als leichter Aperitif zum Spargelsalat oder zum Käse.

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

Für die Manufakturweine kaufen wir Trauben und Moste von Winzern, die unseren Qualitätsanspruch teilen zu, und verarbeiten diese, als wären es unsere eigenen.

**BODEN**

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



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2023

**ALKOHOL:** 11,0 % vol

**SÄURE:** 7,1 g/l

**RESTZUCKER:** 8,1 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

