

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

2022

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 80% im Holz ausgebaut wurde und zudem Anteile aus Amphore und Terracotta trägt, zügelloser und kühler. Unverkennbar findet sich Stachelbeere und Cassis in der Nase, reduktiv mit einem Hauch von Röstzwiebeln vereinen vermeintlich contraire Aromen und machen diesen Wein zu einem spannenden Begleiter im Glas.

Am Gaumen entsteht eine Vollmundigkeit, die die Aromen des Ruppertsberger Sauvignonn Blancs, als ein Vollkornbrot mit dunkler Johannisbeermarmelade, in Gänze beschreiben lässt. Ein langer kräftiger Abgang mit stringenter Säure hinterlässt ein vollends einprägsames Erlebnis.

**BODEN**

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

**BIO** BIO-WEIN  
BIO



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2022

**ALKOHOL:** 12,0 % vol

**SÄURE:** 6,7 g/l

**RESTZUCKER:** 0,6 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

