

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2023

Ruppertsberg Chardonnay trocken



BESCHREIBUNG

Seit 2022 bauen wir unsere Linie der Ortsweine In Ruppertsberg weiter aus und können nun im zweiten Jahr unseren Chardonnay aus Ruppertsberg vorstellen. Das Holz lässt sich schon mit dem ersten Geruch ins Glas erkennen. Beim ersten Schluck entfaltet sich ein reichhaltiges Bouquet von nussigen Aromen, die von subtilen Anklängen von gerösteten Nüssen und Mandeln geprägt sind. Diese werden harmonisch von der erfrischenden Süße von Melonen begleitet, die dem Wein eine fruchtige Komplexität verleihen. Ein leichter Schmelz rundet das Geschmacksprofil ab und sorgt für ein angenehmes Mundgefühl. Ausbalancierte Vielschichtigkeit erlangt der Ruppertsberger Chardonnay durch seinen Ausbau zu 50% im Edelstahl und zu 50% in Tonneaus französischer Eiche. Ein Wein der sich auch noch in einigen Jahren gut präsentieren wird.

BODEN

Die Buntsandsteinverwitterungsböden sind durchsetzt mit Ton, Lehm, Löss und Muschelkalk. Steinig, sandig bis sandiger Lehm, am Gebirgsrand mit Gehängeschutt-Buntsandstein.

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 12,5 % vol

SÄURE: 5,1 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

