Bassermann-Jordan

2024 LA VIE Rosé trocken



BESCHREIBUNG

Für unser Rosé "La Vie" ernten wir Trauben verschiedener roter Rebsorten, die wir getrennt voneinander ausbauen, um sie vor der Füllung zu cuvéetieren. Die Trauben wurden jeweils nach der Lese für mehrere Stunden auf der Maische belassen, um die gewünschte Farbe zu erhalten. Der Ausbau der Weine fand ausschließlich in Edelstahltanks statt, um die feine Frucht hervorzuheben. Der 2024er Rosé überzeugt mit seiner frischen, fruchtbetonten Aromatik und einer spannenden Würze, die ihm Charakter und Tiefe verleiht. Bereits in der Nase entfaltet sich ein lebendiges Bukett aus roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren. Diese fruchtigen Noten werden von einem feinen Hauch weißen Pfeffers begleitet, der für eine elegante Würze sorgt. Dezente grüne Anklänge verleihen dem Wein zusätzlich eine erfrischende, leicht herbe Nuance, die seine Struktur unterstreicht. Am Gaumen zeigt sich der Rosé präzise und ausbalanciert. Die saftige Beerenfrucht steht im Vordergrund, unterstützt von einer belebenden Säure, die für Frische und Trinkfluss sorgt. Der Nachhall ist lebendig, animierend und macht Lust auf den nächsten Schluck.

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

BODEN

Lehm bis lehmiger Sand, stellenweise mit Geröllen von Buntsandstein, sandige Tone, vereinzelt Kalksteinverwitterungsboden, stark wechselnd.



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 11,5 % vol

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 6,0 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





