

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

2024  
Chardonnay trocken

**BESCHREIBUNG**

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen aus unterschiedlichen Lagen der Mittelhaardt. Nach der Lese wurden die Trauben schonend gekeltert und der Most anschließend per Sedimentation vorgeklärt. Der Ausbau erfolgte zum größten Teil im Edelstahltank. Der 2024er Chardonnay aus unserer Rebsortenlinie besticht durch seine frische, lebendige Art und ein harmonisches Spiel fruchtiger Aromen. In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Bouquet mit Noten von reifer Melone, Banane und Apfel. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausgewogen und geschmeidig, begleitet von einem dezenten Hauch von Nuss, der dem Profil eine elegante Tiefe verleiht.

Die frische Säure trägt die fruchtigen Komponenten und sorgt für einen angenehm langen Nachhall. Dieser Chardonnay ist ein perfekter Begleiter zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch oder Geflügel und überzeugt ebenso als erfrischender Solist für jeden Anlass.

Ein Wein, der unkomplizierten Genuss bietet und dabei mit seiner klaren Struktur und charmanten Fruchtigkeit begeistert.

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

**BODEN**

Leichter, sandiger Lößboden stellenweise mit Buntsandsteinverwitterung.



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2024

**ALKOHOL:** 12,0 % vol

**SÄURE:** 6,4 g/l

**RESTZUCKER:** 5,9 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

