

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

2023

**Grauer Burgunder trocken**

**BESCHREIBUNG**

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, so auch bei unserem Grauer Burgunder, der Rebsortencharakter im Vordergrund steht. Verschiedene Weinberge rund um Deidesheim liefern die Trauben für diesen Grauen Burgunder. Nach der selektiven Lese wurden die Trauben für einige Stunden auf der Maische belassen und anschließend schonend gekeltert. Der Ausbau erfolgte zum größten Teil im Edelstahltank. Ein kleiner Teil wurde im Holzfass ausgebaut. Parallel zur Gärung wurde der biologische Säureabbau durchgeführt. Dabei wird Äpfelsäure in Milchsäure umgewandelt, welche weniger sauer schmeckt. In der Nase offenbart der Grauburgunder ein Bouquet von reifen Birnen, saftigen Pfirsichen und einem Hauch von tropischen Früchten. Am Gaumen ist er vollmundig mit einer angenehmen cremigen Textur, die von einer sanften Säurestruktur ausgeglichen wird. Geschmacksnoten von grünen Äpfeln, Honigmelonen und einem subtilen Hauch von Gewürzen verleihen ihm eine komplexe und faszinierende Geschmacksdimension.

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**

Leichte bis mittelschwere, sandige Lößböden, stellenweise lehmiger Sand.



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2023

**ALKOHOL:** 12,0 % vol

**SÄURE:** 5,0 g/l

**RESTZUCKER:** 2,4 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

