

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2024
Gutsriesling trocken



BESCHREIBUNG

Der Gutsriesling ist der Einstieg in die VDP-Klassifikationspyramide. Er zeigt die Stilistik des Hauses und die Typizität der verschiedenen Böden rund um unser Weingut. Ein typischer Pfälzer Riesling mit feiner Frucht, eleganter Säure und packender Mineralität. Nach der Lese wurden die einzelnen Partien getrennt gepresst und vergoren. Die Gärung erfolgte ausschließlich in gekühlten Edelstahltanks um die fruchtige, frische Art dieses Weins zu erhalten. Der Wein verblieb bis zur Füllung auf der Hefe. Der 2024er Gutsriesling präsentiert sich als ein jugendlicher, präziser Weißwein mit strahlender Frische und feiner Eleganz. In der Nase entfaltet sich ein Aromenspiel, das von frischen Zitrusnoten dominiert wird. Begleitet werden diese Eindrücke von einer Apfelnote, sowie dem sanften Duft von weißem Pfirsich, der dem Wein eine dezent fruchtige, fast samtige Komponente verleiht. Am Gaumen zeigt sich der Gutsriesling lebendig und filigran, getragen von einer harmonischen Säurestruktur. Eine leicht kräutrige Note im Hintergrund, die an etwas Zitronenmelisse erinnert, verleiht dem Wein Tiefe und eine dezente Komplexität. Dieser Riesling ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und ideal für leichte Gerichte wie gegrillten Fisch, Salate mit Zitrusdressings oder sommerliche Gemüsegerichte. Mit seiner Frische und Eleganz ist er zudem ein ausgezeichneter Solist für den Genuss an warmen Tagen.

BODEN

Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen rund um Deidesheim, Ruppertsberg und Forst. Die Böden sind geprägt von Buntsandsteinverwitterung, Lehm, Ton, Kalkstein und Stellenweise Löss.

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:
VDP.GUTSWEIN®

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 7,6 g/l

RESTZUCKER: 4,8 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

