

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2021

Ruppertsberg Spätburgunder trocken



BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Ortswein entstammen verschiedenen Lagen um Ruppertsberg, welche alle von Buntsandsteinverwitterungsböden geprägt sind. Je nach Parzelle finden sich noch Lehm, Löss und Kalkeinlagerungen im Boden. Das Mikroklima um Ruppertsberg eignet sich hervorragend zum Anbau eleganter Weine aus Burgundersorten. Die Weinberge bekommen viel Sonneneinstrahlung und durch die hellen, leichten Böden und die flache Ausrichtung kühlen die Trauben nachts ab. So entsteht ein Spätburgunder, der zugleich Kraft und Finesse besitzt. Nach der Handlese in kleine Kisten wurden die Trauben entrappt und in kleine Edelstahlgärbehälter gegeben. Darin erfolgte die Gärung mit natürlichen Hefen. Während der Hauptgärung wurden die Trauben zweimal täglich von Hand untergestoßen. In der abschließenden Gärung seltener, um nicht zu viel Tannine auszulaugen. Die Pressung erfolgte aus diesem Grund kurz nach Gärende. Der Wein wurde anschließend in gebrauchte Holzfässer verlegt in welchen die malolaktische Gärung ablief. In der Nase zeigt der Ruppertsberg Spätburgunder feine rote Kirschfrucht, frische Beerenfrucht und würzige Komponenten. Am Gaumen elegant mit feinen Tanninen, dezenter Säure und gutem Abgang.

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:
VDP.ORTSWEIN®

JAHRGANG: 2021

ALKOHOL: 12,5 % vol

SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 4,4 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

