

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2023

Blanc de Noir trocken

BESCHREIBUNG

Der Blanc de Noir wird bei Bassermann-Jordan aus einem Rebsortencuvée erstellt. Spätburgunder, Merlot und Cabernet liefern die Trauben für diesen Wein. Die Trauben werden nach Sorten getrennt gelesen und gekeltert, die Moste anschließend miteinander „vermählt“. Die unterschiedlichen Vorteile und Aromen der einzelnen Sorten ergänzen sich zu einem einzigartigen Cuvée. In der Nase entfaltet er ein Aroma von roten Beeren, darunter Erdbeeren, Himbeeren und rote Johannisbeeren, begleitet von subtilen blumigen Noten und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen ist er erfrischend mit einer sanften Säure und einem cremigen Mundgefühl. Aromen von saftigen Birnen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kräutern verleihen ihm eine komplexe und ansprechende Geschmacksdimension. Das Finish ist langanhaltend und hinterlässt einen erfrischenden Eindruck auf dem Gaumen.

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

Sandiger Lehm Boden durchsetzt mit Buntsandstein und Kalkmergel.



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 11,5 % vol

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 6,1 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

