

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2020

"PITHIUM" weiß - aus der Amphore -



BESCHREIBUNG

Für diesen Wein werden handverlesene Trauben von Gewürztraminer und Grauburgunder auf antike Art und Weise im Tongefäß ausgebaut. Der lange Kontakt mit den ganzen Trauben geben dem Wein nicht nur seine intensive Struktur und Länge, sondern auch rebsortentypische Aromenfülle und Schmelz.

Nachdem die Trauben geerntet waren, wurden Sie im Weingut von den Stielen getrennt. Anschließend wurden die Beeren mit etwas Saft in die Amphoren gefüllt. Die Amphoren wurden jeden Tag von Hand, vorsichtig untergestoßen. Nach einigen Tagen begann die Gärung mit den Traubeneigenen Hefen. Nach ca. 14 Tagen war die Gärung aller Amphoren abgeschlossen. Die Maische verblieb für weitere drei Monate in den Amphoren. Die anschließende Pressung aller Amphoren, erfolgte möglichst schonend, um wenig Phenole zu extrahieren. Anschließend wurde der Wein in gebrauchten Barriques für weitere 20 Monate gelagert. Der Pithium 2020 zeigt in der Nase kräutrige Aromen gepaart mit feinem Blütenduft und Kernobst. Am Gaumen herb mit festem Gerbstoff und dabei kompromisslos trocken. Kein moderner Wein, sondern das pure, unverfälschte Ergebnis perfekter Trauben, ausgebaut wie schon seit Jahrtausenden.

BODEN

Die Trauben für den Pithium weiß stammen aus verschiedenen Lagen rund um Deidesheim und Ruppertsberg. Buntsandsteinverwitterungsböden mit Geröll und Lehm durchsetzt, teilweise hoher Kalkanteil

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2020

ALKOHOL: 14,0 % vol

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 0,0 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

