

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2023

Ruppertsberg Sauvignon Blanc trocken



BESCHREIBUNG

Mit dem Ruppertsberger Sauvignon Blanc haben wir einen Wein kreiert, der Gegenteiliger zu unserem Rebsortenwein kaum sein könnte. Entgegen der exotischen Fruchtbombe zeigt sich dieser Wein, der mit über 80% im Holz ausgebaut wurde, zügelloser und kühler. Der Ruppertsberger Sauvignon Blanc entfaltet in der Nase ein intensives und vielschichtiges Bouquet. Typische Sauvignon Blanc Aromen wie Stachelbeere und grüne Paprika treten sofort in den Vordergrund. Ergänzt wird dieses frische Aromenspiel durch deutliche Noten von schwarzer Johannisbeere und subtile Anklänge von grünem Apfel. Eine feine Mineralität und leichte Zitrusnoten runden das aromatische Profil ab. Die frische Säure und die exotischen Aromen sorgen für eine belebende Wirkung, während der dezente Holzeinsatz dem Wein zusätzliche Komplexität und eine samtige Textur verleiht. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch, mit einer schönen Balance zwischen Frische und Eleganz.

Dieser Sauvignon Blanc ist ein ausgezeichnete Begleiter zu einer Vielzahl von Gerichten. Seine frische und saftige Art macht ihn ideal zu leichten Vorspeisen, Salaten und Meeresfrüchten. Besonders gut passt er zu Gerichten mit grünem Gemüse, wie Spargel oder Zucchini. Auch zu gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und milden Ziegenkäsen harmonisiert er hervorragend.

BODEN

Steinig, sandig bis sandiger Lehm, am Gebirgsrand mit Gehängeschutt-Buntsandstein

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 12,5 % vol

SÄURE: 6,3 g/l

RESTZUCKER: 0,3 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

