



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

WEINMANUFAKTUR

2018
**BASSERMANN-JORDAN WEISSER
BURGUNDER TROCKEN**



LAGE

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten. Bei diesen Weinen, so auch bei unserem Weisser Burgunder, steht der Rebsortencharakter im Vordergrund. Die Weinberge für den Weissen Burgunder befinden sich rund um unser Weingut.

BODEN

Die Weinberge sind überwiegend vom Buntsandstein geprägt. Stellenweise treten Lehm-, Kalk-, Löss- und Toneinlagerungen auf.

WEIN

Perfekt ausgereifte Trauben schonend gekeltert und gekühlt vergoren sind die Grundlage für diesen Weissburgunder. Nach der Gärung verblieb der Jungwein für 5 Monate auf der Feinhefe und es wurde einmal Wöchentlich eine kurze Battonage durchgeführt (aufrühren der abgesetzten Hefe). Dies führt dazu, dass sich der 2018er Weisser Burgunder in der Nase mit feiner Frucht nach Birne, Ananas und zarten Blütenaromen zeigt. Am Gaumen feiner Schmelz und eleganter Abgang. Ein Wein der zu verschiedenen Gelegenheiten passt. Sowohl als Terrassenwein als auch als Begleiter zu Salaten, Antipasti, Spargel und Nudelgerichten.

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.

Die Geschichte des Weinguts Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan ist die Geschichte einer Familiendynastie, die den Qualitätsweinbau in der Pfalz mit begründet hat und seit nahezu 300 Jahren maßgeblich beeinflusst. Generation um Generation gehen bedeutende Persönlichkeiten aus ihr hervor, die sich mit Sachverstand und Spürsinn, mit Forscherlust und Tatendrang ans Werk machen. Stets mit dem Ehrgeiz, Spitzenweine hervorzubringen – stilprägend für die Region und weltweit geschätzt.

KLASSIFIKATION

Rebsortenweine

ART.-NR.

1816

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

5,8 g/l

RESTSÜSSE

5,4 g/l

