

GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

2020

**Sauvignon Blanc "S" Fumé trocken**



**BESCHREIBUNG**

Die Reben des Sauvignon Blanc "S" stehen in der Lage Ruppertsberger Hoheburg. Ein Weinberg auf einem kleinen Plateau oberhalb der Ortschaft. Die Reben wurden 1998 gepflanzt. Seit 2003 ist der Weinberg im Ertrag und seit 2007 werden die Reben für diese Premiumqualität genutzt! Die Trauben für unseren Premium Sauvignon Blanc wurden in zwei Durchgängen von Hand gelesen. Nach kurzer Maischestandzeit wurde diese schonend gekeltert und der Most für 24 Stunden sedimentiert. Die Gärung erfolgte in 500 Liter Holzfässern aus französischer Eiche und Akazie. Der Wein verblieb bis zur Füllung im Juli 2022 auf der Hefe und wurde nicht filtriert. In der Nase sehr elegant mit feiner Würze, etwas Rauch und ätherische Aromen. Vor allem Basilikum und Eukalyptusnoten aber auch Nashi-Birne und Maracuja pagen sein Aroma. Am Gaumen ist der Sauvignon Blanc Fumé schlank, mit feiner Säure und saftigem Abgang.

**BODEN**

Buntsandsteinverwitterungsboden mit sandigen und lehmigen Strukturen mit Einschlüssen von Kalk.

**BIO** BIO-WEIN  
BIO



**KLASSIFIKATION:**  
von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2020

**ALKOHOL:** 12,0 % vol

**SÄURE:** 8,0 g/l

**RESTZUCKER:** 2,0 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

