



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2021
RUPPERTSBERG SAUVIGNON BLANC



LAGE

Der Weinort Ruppertsberg ist vor allem für seine großen Rieslinge und Gewürztraminer bekannt. Aber auch Burgundereben finden hier optimale Voraussetzungen für spannende und elegante Weine. Die Buntsandsteinverwitterungsböden sind durchsetzt mit Ton, Lehm, Löss und Muschelkalk.

BODEN

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

WEIN

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben für mehrere Stunden auf der Maische belassen und anschließend gepresst. Der Most wurde in 500 Liter fassenden Fässer aus französischer Eiche vergoren und verblieb anschließend bis zur Füllung auf der Hefe. Die Nase des Ruppertsberg Sauvignon Blanc ist geprägt von Kiwi und Maracuja. Am Gaumen ausgewogen mit dezenter Säure und elegantem Abgang. Ein Wein für den Sommerabend auf der Terasse aber auch zu Antipasti und leichten Fischgerichten und Krustentieren.

BIO Bio-Wein

Im Herzen der Pfalz gelegen erzeugt das Weingut Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, 1718 gegründet, heute Weine auf 49 ha Rebfläche in und um Deidesheim und Forst. Kernstück des Erfolgs des Hauses sind die Top-Weinbergslagen, die zu den besten des Landes zählen – wie KIRCHENSTÜCK, PECHSTEIN, UNGEHEUER, JESUITENGARTEN und HOHENMORGEN. 1802 erster Qualitätswein der Pfalz – mit Herkunftsangabe und Flaschenabfüllung im Weingut; 1910 Mitbegründer des VDP.

KLASSIFIKATION
VDP.Ortswein

ART.-NR.
2171

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
7,2 g/l

RESTSÜSSE
6,6 g/l

