



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2021
GOLDMUSKATELLER AUSLESE

LAGE

Goldmuskateller ist eine Rebsorte mit besonders fester Beerenschale, wodurch sie sich besonders gut eignet um Edelsüße Weine zu produzieren, da sie wenig Fäulnis anfällig ist. Die Reben an denen dieser Wein wächst, stehen in Ruppertsberg in den Lagen Reiterpfad und Nussbien.

BODEN

Die Böden in Ruppertsberg sind geprägt vom Buntsandstein. Im Reiterpfad befinden sich zudem große Geröllbrocken und Kalkeinlagerungen. Im Nussbien ist der Buntsandstein mit Lehm durchsetzt.

WEIN

Die Trauben wurden Mitte Oktober von Hand gelesen. Nach dem Entrappen und leichtem anquetschen verblieb die Maische für 24 Stunden gekühlt in den Lesekübeln. Hierdurch wird noch mehr des intensiven Aromas freigesetzt. Anschließend wird die Maische über mehrere Stunden gepresst und der Most zur Vorklärung in einen Edelstahltank gelegt. Nach der 24-stündigen Sedimentation wird der Most im Edelstahl vergoren. Durch Kühlung wird die Gärung bei 7,5% Alkohol gestoppt.

Heraus kommt ein Wein mit üppigem Aroma nach Aprikose, Blüten und exotischen Früchten. Am Gaumen zeigt sich ein wunderbares Zusammenspiel von Süße und Säure. Das Aroma verbleibt noch lange nach dem letzten Schluck im Mund.

Der Wein passt jetzt schon ideal zu Käse, Desserts und auch zu deftigen Gerichten, zeigt sich aber mit viel Reife- und Lagerpotential.

KLASSIFIKATION

Frucht- und Edelsüß

ART.-NR.

2161

INHALT

375 ml

ALKOHOL

7,5 % vol

SÄURE

11,3 g/l

RESTSÜSSE

140,4 g/l



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.

