



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2021
SAUVIGNON BLANC -S- FUMÉ TROCKEN



LAGE

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! Als 2013er war der Sauvignon Blanc 'S' Fumé Sieger der Großen Sauvignon Blanc Trophy Deutschland 2015 (mit 95P)

BODEN

Buntsandsteinverwitterungsboden mit sandigen und lehmigen Strukturen mit Einschlüssen von Kalk.

WEIN

Die Trauben für unseren Premium Sauvignon Blanc wurden in zwei Durchgängen von Hand gelesen. Nach kurzer Maischestandzeit wurden die Trauben schonend gekeltert und der Most für 24 Stunden sedimentiert. Die Gärung erfolgte in 500 Liter Holzfässern aus französischer Eiche. 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 Brennessel und Eukalyptusnoten aber auch Johannisbeere und Maracuja prägen sein Aroma. Am Gaumen zeigt sich der Sauvignon Blanc Fumé mit Druck, Nachhall und Tiefgang.

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

von Bassermann-Jordan

ART.-NR.

2191

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

7,1 g/l

RESTSÜSSE

1,2 g/l

