



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

WEINMANUFAKTUR

2019
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

Selektiv gelesene Trauben wurden schonend gepresst und der Mosttrub über Nacht sedimentiert. Die Gärung erfolgte im temperaturkontrollierten Edelstahltank um die Frucht und Eleganz des Weissen Burgunders zu bewahren. Nach der Gärung blieb der Wein noch bis zur Füllung im Januar auf der Feinhefe um ihm einen feinen Schmelz zu verleihen. Dadurch zeigt sich dieser Wein mit einer Nase nach frischem Kernobst, etwas Banane und dezenten vegetativen Noten. Am Gaumen frisch, mit dezenter Säure und feinem Schmelz. Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Gemüse und Salaten.

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.
1916

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
5,4 g/l

RESTSÜSSE
6,7 g/l

