



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

WEINMANUFAKTUR

2020  
CHARDONNAY TROCKEN



**LAGE**

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewußt ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, so auch bei unserem Chardonnay, der Sortencharakter der Reben im Vordergrund steht. Die Weinberge für den Chardonnay liegen rund um das Weingut in verschiedensten Lagen.

**BODEN**

Leichter, sandiger Lößboden stellenweise mit Buntsandsteinverwitterung.

**WEIN**

Die Trauben für den Chardonnay stammen aus unterschiedlichen Lagen der Mittelhaardt. Nach der Lese der perfekt ausgereiften Trauben wurden diese schonend gekeltert und der Most anschließend per Sedimentation vorgeklärt. Vergoren wurde der Most anschließend temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Dadurch behält der Chardonnay seine frische Frucht und seinen eleganten Charakter. In der Nase Steinobst, etwas florale Noten und Agrumen. Im Mund fein mit schöner Säure, feiner Minerlität und elegantem Abgang. Passt wunderbar zur leichten, modernen Küche und allem, was aus dem Meer kommt.

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.  
2014

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,5 % vol

SÄURE  
5,5 g/l

RESTSÜSSE  
5,0 g/l

