



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

WEINMANUFAKTUR

2020  
GRAUER BURGUNDER TROCKEN



**LAGE**

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, so auch bei unserem Grauen Burgunder, der Rebsortencharakter im Vordergrund steht. Verschiedene Weinberge rund um Deidesheim liefern die Trauben für diesen Grauen Burgunder.

**BODEN**

Leichte bis mittelschwere, sandige Lößböden, stellenweise lehmiger Sand.

**WEIN**

Nach der selektiven Lese wurden die Trauben für einige Stunden auf der Maische belassen. Anschliessend wurde die Maische gepresst und der Most über Nacht durch Sedimentation geklärt. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. So zeigt sich der Grauer Burgunder frisch mit feiner gelber Frucht, etwas Heu und Kernobst. Im Mund ist der Wein zart mit feinem Schmelz und gut eingebundener Säure. Somit ist der Grauer Burgunder ein toller Essensbegleiter, aber auch für sich alleine getrunken ein Genuss.

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.  
2015

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,0 % vol

SÄURE  
4,8 g/l

RESTSÜSSE  
6,2 g/l

