



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

WEINMANUFAKTUR

2019  
GEWÜRZTRAMINER



LAGE

Gewürztraminer hat eine lange Tradition in unserem Weingut. Früher vor allem als edelsüße Rarität, inzwischen aber auch als trockener Spitzenwein oder wie in diesem Fall als feinfruchtiger leichter Wein. Ursprünglich kommt diese Rebsorte wohl aus Süd-Ost Europa. Von dort gelangte sie im 11. Jahrhundert nach Tramin in Südtirol wo sie ihren heutigen Namen erhielt. In Deutschland wird Gewürztraminer seit dem 15. Jahrhundert angebaut, zuerst im gemischten Satz mit Riesling, später immer öfter als Reinsortiger Wein. Die Rebsorte hat hohe Ansprüche an Boden und Mikroklima und bringt generell eher geringe Erträge. Die Weine sind Säurearm und Aromenstark.

BODEN

Lehm bis lehmiger Sand, stellenweise mit Geröllen von Buntsandstein, sandiger Ton, vereinzelt Kalksteinverwitterungsboden, stark wechselnd.

WEIN

Die Trauben wurden entrappt und anschließend für 24 Stunden auf der Maische belassen. Nach dem anschließenden Kellern erfolgte die Gärung im gekühlten Edelstahltank. Bei einem Restzuckergehalt vom 27 Gramm wurde die Gärung unterbrochen und der Wein von der Hefe getrennt. Die Füllung erfolgte im März 2020.

In der Nase zeigt dieser Gewürztraminer eine Vielfalt an Duftnoten, welche an Rosen, Lilien, würzige Blüten, getrocknete Kräutern sowie an reifen exotischen Früchten wie Mango und Maracuja erinnern. Im Geschmack elegant mit feiner Würze und Süße. Ein wunderbarer Begleiter zu Käse, Pasteten oder Desserts.

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.  
1964

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
10,0 % vol

SÄURE  
5,8 g/l

RESTSÜSSE  
27,1 g/l

