



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2018
PITHIUM WEISS



LAGE

Grauer Burgunder & Gewürztraminer

Für diesen Wein werden handverlesene Trauben von Gewürztraminer und Grauburgunder auf antike Art und Weise im Tongefäß ausgebaut. Der lange Kontakt mit den ganzen Trauben geben dem Wein nicht nur seine intensive Struktur und Länge, sondern auch rebsortentypische Aromenfülle und Schmelz.

BODEN

Die Trauben für den Pithium weiß stammen aus verschiedenen Lagen rund um Deidesheim und Ruppertsberg.

Buntsandsteinverwitterungsböden mit Geröll und Lehm durchsetzt, teilweise hoher Kalkanteil

WEIN

Nachdem die Trauben geerntet waren, wurden Sie im Weingut von den Stielen getrennt (entrappt). Anschließend wurden die Beeren mit etwas Saft in die Amphoren gefüllt. Jeweils zwei Amphoren mit Grauer Burgunder und zwei mit Gewürztraminer. Die Amphoren wurden jeden Tag von Hand, vorsichtig untergestoßen. Nach einigen Tagen begann die Gärung mit den Traubeneneigenen Hefen. Nach ca. 14 Tagen war die Gärung aller Amphoren abgeschlossen. Die Maische verblieb für weitere drei Monate in den Amphoren. Die anschließende Pressung aller Amphoren, erfolgte möglichst schonend, um wenig Phenole zu extrahieren. Anschließend wurde der Wein in gebrauchten Barriques für weitere 20 Monate gelagert. Der Pithium 2018 zeigt in der Nase kräutrige Aromen gepaart mit feinem Blütenduft und Kernobst. Am Gaumen herb mit festem Gerbstoff und dabei kompromisslos trocken. Kein moderner Wein, sondern das pure, unverfälschte Ergebnis perfekter Trauben, ausgebaut wie schon seit Jahrtausenden. Dieser "Orangewein" lässt sich wunderbar mit Gerichten aus der modernen nordischen Küche kombinieren, passt aber auch zu Sushi oder mildem Hartkäse.

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
Altes Handwerk

ART.-NR.
4018

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
5,6 g/l

RESTSÜSSE
0,2 g/l

