



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

2019  
**GOLDMUSKATELLER AUSLESE**

**LAGE**

Goldmuskateller ist eine Rebsorte mit besonders fester Beerenschale, wodurch sie sich besonders gut eignet um Edelsüße Weine zu produzieren, da sie wenig Fäulnis anfällig ist. Die Reben an denen dieser Wein wächst, stehen in Ruppertsberg in den Lagen Reiterpfad und Nussbien.

**BODEN**

Die Böden in Ruppertsberg sind geprägt vom Bundsandstein. Im Reiterpfad befinden sich zudem große Geröllbrocken und Kalkeinlagerungen. Im Nussbien ist der Buntsandstein mit Lehm durchsetzt.

**WEIN**

Für diese Goldmuskateller Auslese wurden bei der Hauptlese die schönsten reifen Trauben für weitere 14 Tage hängen gelassen. Erst dann erreichten sie die perfekte Reife für einen edelsüßen Wein. Durch schonendes Kelnern wurde ein klarer, feinaromatischer Most gewonnen, welcher anschließend im Edelstahltank vergoren wurde. Bei einem Restzuckergehalt von 100 g/l wurde die Gärung unterbrochen. Der fertige Wein ist im Duft sehr opulent mit einem Bukett an frischer exotischer Frucht und Blüten. Am Gaumen ist er saftig mit feiner Säure, die ihm sowohl Länge als auch Eleganz beschert. Dieser Goldmuskateller ist ein perfekter Begleiter ihrer schokoladigen Desserts, aber auch als Aperitif oder zu Pasteten und Gänseleber eignet er sich hervorragend.

**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

Frucht- und Edelsüß

ART.-NR.

1961

INHALT

375 ml

ALKOHOL

9,5 % vol

SÄURE

9,7 g/l

RESTSÜSSE

99,5 g/l

