GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2022

Sauvignon Blanc trocken



BESCHREIBUNG

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, der Rebsortencharakter im Vordergrund steht. Angebaut werden die Trauben bevorzugt in kühlen Lagen, um die Frische und typische Frucht des Sauvignon Blanc zu erhalten. So sind die Weinberge überwiegend nach Osten ausgerichtet, was zur Aromenausprägung beiträgt. Die Weinreben sind auf unterschiedlichen Böden der Mittelhaardt gepflanzt.
Nach der Lese wurden die Trauben entrappt und für mehrere Stunden auf der Maische belassen. Während der gesamten Verarbeitung wurde darauf geachtet möglichst wenig Sauerstoff an den Most zu lassen. So behält der Sauvignon blanc seine typische exotische Aromatik. Um diese Stilistik zu erreichen, wird der Wein auch komplett im Edelstahltank ausgebaut. In der Nase Stachelbeere, Maracuja, Holunderblüten, grüne Banane und grüner Apfel. Am Gaumen frisch, balanciert mit Zug und langem fruchtigen Abgang.

BODEN

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

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 7,1 g/l

RESTZUCKER: 6,6 g/l

ZUM WEIN:

GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN
Kirchgasse 10 - 67146 Deidesheim
T el. +49 6326-60 06 - Fax +49 6326-60 08
info@bassermann-jordan.de - www.bassermann-jordan.de

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WINE in MODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN