GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2022

Grauer Burgunder trocken



BESCHREIBUNG

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, so auch bei unserem Grauer Burgunder, der Rebsortencharakter im Vordergrund steht. Verschiedene Weinberge liefern die Trauben für diesen Grauen Burgunder. Nach der selektiven Lese wurden die Trauben für einige Stunden auf der Maische belassen und anschließend schonend gekeltert. Der Ausbau erfolgte zum größten Teil im Edelstahltank. Ein kleiner Teil wurde im Holzfass ausgebaut. Parallel zur Gärung wurde der biologische Säureabbau durchgeführt. Dabei wird Äpfelsäure in Milchsäure umgewandelt, welche weniger sauer schmeckt. Der Graue Burgunder zeigt in der Nase typische Fruchtaromen, die kräftiger sind als bei Weißburgunder oder Chardonnay. So erkennt man zunächst Birne, zarte Mandelaromen und Ananas, später immer mehr kräutrige Noten. Am Gaumen ist der Weinmittelkräftig mit elegantem Mundgefühl.

Aus der Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH.
Für die Manufakturweine kaufen wir Trauben und Moste von Winzern, die unseren Qualiätsanspruch teilen zu, und verarbeiten diese, als wären es unsere eigenen.

BODEN

Leichte bis mittelschwere, sandige Lößböden, stellenweise lehmiger Sand.

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 12,5 % vol

SÄURE: 4,3 g/l

RESTZUCKER: 3,1 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