GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2022

Gelber Muskateller



BESCHREIBUNG

Der Gelber Muskateller ist eine Rebsorte, welche sich durch ihr intensives Fruchtaroma auszeichnet. Angebaut auf verschiedenen Bodenarten der Mittelhaardt, entstehen elegante fruchtbetonte Weine. Vor allem in Lagen mit hohem Lehmanteil wächst diese Sorte besonders gut. Nach der Lese wurden die Trauben für 24 Stunden auf der Maische belassen, um möglichst viel Aromen zu extrahieren. Die Gärung erfolgte deshalb auch ausschließlich im Edelstahltank. In der Nase zeigt der Wein die typischen Aromen nach frischen Trauben, hellen Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist der Wein leicht und elegant mit verspielter Säure. Der Gelbe Muskateller ist ein wunderbarer Terassenwein, passt aber auch als leichter Apero zum Spargelsalat oder zum Käse.

BODEN

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

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 11,5 % vol

SÄURE: 6,2 g/l

RESTZUCKER: 7,0 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