GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2022

Ruppertsberg Chardonnay trocken



BESCHREIBUNG

Seit 2022 bauen wir unsere Linie der Ortsweine In Ruppertsberg weiter aus und können nun im zweiten Jahr unseren Chardonnay aus Ruppertsberg vorstellen.
Das Holz lässt sich schon mit dem ersten Geruch ins Glas erkennen.
Reduktiv und frisch gebackenes Brot, zugleich jedoch auch mit dem für Chardonnay typisch süßlichen Duft nach Quittenbrot, vereint die Aromen in diesem Wein.
Süßlich schmelzig wie weiße Himbeeren und Butterpopcorn, eröffnen den Weg zum Geschmack.
Am Gaumen samtig weich, jedoch mit angenehmer Säure findet der Wein einen ansprechend rauchigen Abgang mit langem Nachhall.
Ausbalancierte Vielschichtigkeit erlangt der Ruppertsberger Chardonnay durch seinen Ausbau zu 50% im Edelstahl und zu 50% in Tonneaus französischer Eiche.
Ein Wein der sich auch noch in einigen Jahren gut präsentieren wird.

BODEN

Die Buntsandsteinverwitterungsböden sind durchsetzt mit Ton, Lehm, Löss und Muschelkalk. Steinig, sandig bis sandiger Lehm, am Gebirgsrand mit Gehängeschutt-Buntsandstein.

BIO **BIO-WEIN**

BIO

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 12,5 % vol

SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 2,7 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