GEHEIMER RAT DR. VON

# Bassermann-Jordan

2022

## Sauvignon blanc - Amphore -




**BESCHREIBUNG**

Unser neuer Sauvignon Blanc Amphore aus 2022 ist ein herausragendes Beispiel für die Kunst der Amphorenreifung. Die Trauben für diesen Wein stammen aus unserer ältesten Sauvignon Blanc Parzelle in Ruppertsberg. Die Weinlese erfolgt von Hand, um sicherzustellen, dass nur die besten und gesündesten Trauben für die Produktion ausgewählt werden. Nach der Ernte werden die Trauben schonend gepresst und der Most in Edelstahltanks mit einem Anteil an ganzen Trauben spontan vergoren. Nach der Gärung reift der Wein in den Amphoren auf der Feinhefe. Die Verwendung von Amphoren ermöglicht eine sanfte Oxidation und eine natürliche Klärung des Weins, wodurch seine reinen Aromen und seine natürliche Frische bewahrt werden.

Der Sauvignon Blanc präsentiert sich im Glas mit einer lebendigen, strohgelben Farbe, die seine Frische und Vitalität widerspiegelt. In der Nase entfaltet er ein verlockendes Bouquet von typischen Sauvignon Blanc Aromen, darunter reife Stachelbeere, saftige Zitrone und frische Kräuter. Diese werden von subtilen ätherischen Noten begleitet, die dem Wein eine faszinierende Komplexität verleihen.

Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einer schönen Säurestruktur, die seine Frische betont und ihm einen lebendigen Charakter verleiht. Die Aromen von Stachelbeere und Zitrone werden von einer mineralischen Note ergänzt, die dem Wein eine gewisse Tiefe verleiht und sein Terroir widerspiegelt. Das Finish ist langanhaltend und erfrischend, wodurch der Wein ein unvergessliches Trinkerlebnis bietet.

Leichte Vorspeisen wie Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Caprese-Salat, Oliven, eingelegtes Gemüse oder frische Meeresfrüchte-Ceviche passen gut zu einem Sauvignon Blanc aus der Amphore. Zudem können die fruchtigen und würzigen Aromen eines Sauvignon Blancs gut mit der Vielfalt der Aromen in Sushi und anderen asiatischen Gerichten harmonieren. Enjoy!

**KLASSIFIKATION:**
von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2022

**ALKOHOL:** 12,0 % vol

**SÄURE:** 6,2 g/l

**RESTZUCKER:** 0,2 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