GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2022

Goldmuskateller aus eingetrockneten Trauben



BESCHREIBUNG

Auch dieses Jahr haben wir einen Wein aus eingetrockneten Trauben hergestellt.
Vollreife Goldmuskateller-Trauben wurden hierfür mit großer Sorgfalt in kleine Obstkisten gelesen. Durch das Verdunsten des Wassers aus den Traubenbeeren, konzentrieren sich Zucker, Säure und Aroma. Sobald die Trauben gesunde Rosinenqualität erreicht haben, wurden sie schonend gepresst und vergoren.
Das typische Aroma der Goldmuskateller-Traube empfängt einen direkt in der Nase mit dem Duft nach Rosen, Muskatblüten und Honig.
Auf der Zunge haben wir mit dem Geschmack von Datteln und getrockneter Mango einen geradezu balsamischen, aber nicht zu schweren Wein mit guter Struktur, der mit seiner leichten Säure wunderbar ausbalanciert ist. Hierdurch haben wir einen konzentrierten und sogleich harmonischen Wein.
Durch seinen niedrigen Alkoholgehalt und seine florale Leichtigkeit eignet sich dieser Wein vorzüglich als Aperitif. Wer diesen Wein gerne als Speisebegleiter einsetzen möchte, findet mit einer Auswahl an kräftigen Käsesorten oder einem Dessert, eine geschmackvolle Kombination.

BIO **BIO-WEIN**
BIO

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 9,0 % vol

SÄURE: 6,8 g/l

RESTZUCKER: 186,0 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