GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2023
Goldmuskateller



BESCHREIBUNG

Der Goldmuskateller ist eine Rebsorte aus der Muskatellerfamilie, 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.
Unser Goldmuskateller aus der Rebsortenlinie dient als ähnliche Alternative für unseren Muskateller. Ein verführerischer Wein, der mit seiner saftigen und fruchtbetonten Art begeistert. Schon im Duft entfaltet sich ein intensives, florales Aromenspiel, das an florale Noten erinnert. Begleitet wird dies von einer feinen gelbfruchtigen Note, die an reife Aprikosen, Mirabellen und einen Hauch exotischer Früchte denken lässt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch und lebendig. Die leichte, angenehme Süße verleiht ihm eine verspielte Eleganz, die durch die ausgewogene Säurestruktur perfekt eingebunden ist.
Ein Goldmuskateller, der mit seiner Vielfalt an Aromen und seinem ausgewogenen Profil sowohl als Aperitif als auch zu leichten Desserts oder würzigem Käse hervorragend passt.

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

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 10,5 % vol

SÄURE: 6,8 g/l

RESTZUCKER: 13,1 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