GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2024
Grauburgunder trocken



BESCHREIBUNG

Die Burgunder-Rebsorten werden bei Bassermann-Jordan bewusst ohne Lagenbezeichnung angeboten, da bei diesen Weinen, so auch bei unserem Grauer Burgunder, der Rebsortencharakter im Vordergrund steht. Verschiedene Weinberge rund um die Mittelhardt liefern die Trauben für diesen Grauen Burgunder. Nach der selektiven Lese wurden die Trauben für einige Stunden auf der Maische belassen und anschließend schonend gekeltert. Der Ausbau erfolgte zum größten Teil im Edelstahltank. Parallel zur Gärung wurde der biologische Säureabbau durchgeführt. Dabei wird Äpfelsäure in Milchsäure umgewandelt, welche weniger sauer schmeckt. Der 2024er Grauburgunder präsentiert sich als kraftvoller, ausdrucksstarker Wein mit einer beeindruckenden Struktur und Tiefe. Seine ausgewogene Balance aus Würze, Frucht und nussigen Nuancen macht ihn zu einem charaktervollen Vertreter seiner Rebsorte. In der Nase Melone und Birne treffen auf eine feine nussige Note. Eine dezente Würze verleiht dem Bukett zusätzliche Spannung und unterstreicht den stoffigen Charakter dieses Weines. Am Gaumen zeigt sich der Grauburgunder kräftig und präsent. Der Abgang ist lang, druckvoll und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Dieser Grauburgunder eignet sich hervorragend als Begleiter zu kräftigen Speisen – ob zu herzhaften Pilzgerichten, geräuchertem Fisch oder deftigen Käsevariationen. Auch solo genossen überzeugt er mit seiner Präsenz und Vielschichtigkeit.

Aus der Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH.

BODEN

Leichte bis mittelschwere, sandige Lößböden, stellenweise lehmiger Sand.

KLASSIFIKATION:
von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 4,9 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