GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan

2024

Ruppertsberg Chardonnay trocken



BESCHREIBUNG

Seit 2022 bauen wir unsere Linie der Ortsweine in Ruppertsberg weiter aus und können nun im dritten Jahr unseren Chardonnay aus Ruppertsberg vorstellen. Der Ruppertsberg Chardonnay 2024 stammt aus selektierten Lagen rund um Ruppertsberg und wurde vollständig im Holzfass ausgebaut. In der Nase zeigt er eine reife, gelbfruchtige Aromatik mit Noten von Pfirsich, Mirabelle und einem Hauch tropischer Frucht. Hinzu kommen feine Röstaromen, Vanille und ein zart nussiger Unterton, der dem Ausbau im Holz geschuldet ist. Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig und harmonisch, mit feiner Textur, gut integrierter Säure und dezenter Holzwürze. Die gelbe Frucht bleibt präsent, wird jedoch begleitet von einer eleganten Nussigkeit und einem langen, sanft schmelzenden Nachhall. Ein kraftvoller, zugleich eleganter Chardonnay mit Tiefe, Cremigkeit und feiner Balance aus Frucht, Holz und Struktur. Ideal zu gebratenem Geflügel, Kalbsrücken, Meeresfisch mit Butterschaum, Pilzgerichten oder auch zu feiner Pasta mit Trüffel.

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:
VDP.ORTSWEIN®

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 4,5 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