



WEINGUT GEHEIMER RAT

Dr. von Bassermann-Jordan

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Weingut

An die 300 Jahre Geschichte kann das Pfälzer Weingut Geheimer Rat von Dr. Bassermann-Jordan erzählen, die Geschichte einer Familiendynastie, die den Qualitätsweinbau mit begründet und seither maßgeblich beeinflusst hat. Bereits 1802 wurde von Andreas Jordan der erste Pfälzer Wein genau nach Rebort und Reblage benannt. Viele der gesetzlichen Rahmenbedingungen für den Weinbau stammen aus Anregungen und Vorgaben von Bassermann-Jordan und tragen heute erheblich zu dem hohen Qualitätsstandard Deutscher Weine bei. Und so zeigen die Bassermann-Jordanschen Weine eine breite und nuancenreiche Stilistik. Zum Einen sehr terroirbetonte, tief mineralische, lagerfähige Weine, zum Anderen frisch-fruchtige, junge, sehr moderne und spritzige Weine. Im historischen Sandsteingewölbe in Deidesheim reifen die Weine perfekt, die vorher mit modernster Kellertechnik gekeltert wurden. Dass auch in den Weinbergen, zu denen so berühmte Lagen wie Kirchenstück oder Jesuitengarten gehören, auf höchstem Niveau und überwiegend nach biologischen Vorgaben gearbeitet wird, versteht sich von selbst. Bassermann-Jordan gehört seit vielen Jahren, nicht nur für uns, zur absoluten Spitze des Deutschen Weinbaus.

Deutschland

Pfalz

Pierre Brut Pfalz

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 13.00 % Vol.

Restzucker: 1.50 g/l

Säure: 7.30 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorten: Chardonnay, Spätburgunder, Weissburgunder

Ausbau

Großes Holzfass

Sensorik

Goldgelb mit feinster Perlage, Dörrobst, rote Beeren und etwas Pfirsich, Wildkräuter und frische Brotaromen, hoch elegant

Passt gut zu

Meeresfrüchtesalat, Kalbfleischpflanzerl

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der Pierre Brut, benannt nach Pierre Jordan, dem Gründer des Weingutes, ist eine Cuvée aus Burgunderrebsorten nach Champagnervorbild und besteht aus Chardonnay, Spätburgunder und Weissem Burgunder. Aufgrund sorgfältiger und qualitätsbewusster Auswahl der Grundweine, sowie einer langen und schonenden, traditionellen Flaschengärung, ist der "Pierre" ein Sekt von höchster Eleganz und Finesse. Seine leichte Kupferfarbe entwickelt er erst sehr langsam nach zusätzlicher Reifezeit in der Flasche. Im Duft überzeugt er mit einem betörenden Aroma von roten Beerenfrüchten und der eleganten Nuance der Frische entstanden aus dem intensiven 24-monatigem Feinhefekontakt.