



WEINGUT GEHEIMER RAT

Dr. von Bassermann-Jordan

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Deutschland

Pfalz



Weissburgunder trocken 2025 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 Pfalzwein 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 gekellert 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.

Tipp

Die Burgundersorten, die bei Bassermann-Jordan erst seit Ende der 1990er Jahre angebaut werden, sind prinzipiell ohne Lagenbezeichnung etikettiert, um den Rebsortencharakter in den Vordergrund zu stellen. Dieser herrlich frische Weisse Burgunder zeigt alle Merkmale dieser in Deutschland immer beliebter werdenden und zu lange im Schatten des Grauburgunders stehenden Rebsorte.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	318 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate:	1,6 g
davon Zucker	0,6 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	5.50 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Ausbau:	Stahltank
Rebsorten:	Weissburgunder

Vinifizierung

Ganztraubenpressung, Most temperaturkontrolliert vergoren, ausgebaut im Edeltank

Sensorik

Hellgelber Glanz, Zitrus und Quitten, leichte Aromen von Heublumen, mineralisch-spritzig mit schöner Säure

Passt gut zu

gebackenem Hühnchen, Spargel mit Bärlauch

Lagerfähig

4 Jahre