



WEINGUT GEHEIMER RAT

Dr. von Bassermann-Jordan

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Deutschland

Pfalz



Sauvignon Blanc trocken QbA 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

Der Sauvignon Blanc zeigt sich in diesem Jahr mit typischen Noten nach grüner Paprika, Holunderblüte und exotischen Früchten. Mit etwas Luft differenzieren sich die einzelnen Aromen und führen so zu einem sehr harmonischen Aromenprofil. Am Gaumen frisch mit animierender Säure und gutem Trinkfluss. Ein wunderbarer Begleiter zur mediterranen Küche, aber auch als Terrassenwein für die wärmeren Tage.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)
Brennwert: 309 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate: 1,5 g
davon Zucker 0,5 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	4.80 g/l
Säure:	7.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Ausbau:	Edelstahl
Rebsorten:	Sauvignon Blanc

Vinifizierung

Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden gelesen und direkt verarbeitet um das volle Aromenpotential dieser Rebsorte zu erhalten. Die sehr schonende Verarbeitung, mit möglichst wenig Sauerstoffeintrag, wurde von der Lese bis zur Abfüllung durchgezogen. Die Gärung erfolgte gekühlt in Edelstahltanks.

Sensorik

Grüner Paprika, Holunderblüte und exotische Früchte. Animierende Säure und guter Trinkfluss

Passt gut zu

mediterrane Küche, leichte Küche Terrassenwein für die warmen Tage

Lagerfähig

4 Jahre