



WEINGUT GEHEIMER RAT

Dr. von Bassermann-Jordan

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Deutschland

Pfalz



Bassermann Langenmorgen Weisser Burgunder tr. GG

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 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.

Expertise

Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.10 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorten:	Weisser Burgunder

Ausbau

großes Holzfass, Betonei

Sensorik

Gelb-Creme-Farben mit grünlichen Reflexen, reife Quitten, Apfel, etwas Weinbergspfirsich, Heublumen und leicht minzig, saftig, mit leicht nussiger Holznote, großer Wein

Passt gut zu

gebeizter Lachs, Gemüse mit Beurre Blanc

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

LANGENMORGEN Weisser Burgunder ein sehr komplexer Wein mit einer hellen, kühlen Nase und durch das Holz leicht nussig mit feiner Zitrusnote. Im Mund ist der Wein noch sehr verschlossen, mit leicht rauchigen Noten und feinem Holz. Dabei ist er sowohl dicht, mit viel Power, wirkt aber durch die Säure trotzdem elegant und frisch. Im Abgang fruchtig, noch etwas hefig mit gelber Frucht und zarter Phenolik. Der Boden im LANGENMORGEN, eine Mischung aus Kalk, Lehm, mergeligem Ton und vereinzelt auch Kalksteingeröll, bringt gehaltvolle Weine hervor, die sehr lagerfähig sind. Besonders geeignet für Burgundertrauben wie den Weißen Burgunder! Perfekter Essensbegleiter, der erst in der Reife nach 5-10 Jahren sein komplettes Potential offen legt.