



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 Reborg 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.

Tipp

Das Weißburgunder Große Gewächs aus dem Deidesheimer Langenmorgen stammt aus einem der renommiertesten Weinlagen der Pfalz und spiegelt das Terroir dieser Region in jeder Facette wider.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 315 kJ / 76 kcal

Kohlenhydrate:

1,3 g

davon Zucker:

0,3 g

Zutaten:

Trauben, Zucker, Antioxidantien



Deutschland

Pfalz

Weissburgunder Deidesheimer

Langenmorgen GG 2024

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft: VDP Große Lage

Alkoholgehalt: 13.00 % Vol.

Restzucker: 3.00 g/l

Säure: 5.20 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Pfalz

Ausbau: großes Holzfass

Rebsorten: Weisser Burgunder

Vinifizierung

In mehreren Durchgängen werden die Weisser Burgunder Trauben gelesen. Die einzelnen Partien werden auf der Maische stehengelassen. Nachdem die Gärung im Edelstahltank beendet ist, wird die Grobhefe abgetrennt und der Wein auf der Feinhefe belassen. Die Holzfass Partien liegen bis zur Füllung im Juli des Folgejahres auf der Vollhefe.

Sensorik

Gelb-Creme-Farben mit grünlichen Reflexen, reife Quitten, Äpfel, 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

bio