



Sauvignon Blanc 2022

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Artikel Nr.	224050
Land	Deutschland
Herkunft	Pfalz, Hoheburg in Ruppertsberg
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100%)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7- 8 °C
Ausbau	Der Weinberg wurde selektiv gelesen. Anschließend wurden die Trauben angequetscht und der Most auf der Maische belassen, um eine intensivere Geschmacksauslaugung zu gewährleisten. Die Gärung des Mostes erfolgte temperaturkontrolliert in Edelstahltanks.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Der Sauvignon Blanc präsentiert sich als sehr klar und sortentypisch. Der Duft wird von der für die Rebsorte so typischen Aromatik von Holunderblüten und Paprika geprägt. Anklänge von Stachelbeeren und leicht kräutrige, grasige Aromen lassen ihn sehr facettenreich und animierend wirken.

Über den Winzer

Die Geschichte des Weinguts Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan ist die Geschichte einer Familiendynastie, die den Qualitätsweinbau mit begründet hat und seit knapp 300 Jahren maßgeblich beeinflusst. Generation um Generation gehen bedeutende Persönlichkeiten aus ihr hervor, die mit Intelligenz, Sachverstand und Spürsinn sowie wirtschaftlichem und politischem Einfluss die Bedeutung des Gutes und pfälzischer Spitzenweine zu erhalten und auszubauen wissen - bis in den Rang der Weltspitze. Bassermann-Jordan steht seit jeher für erstklassige Lagen. Unsere Weinberge in Forst, Deidesheim und Ruppertsberg umfassen 49 Hektar Rebfläche in 20 Einzellagen. Davon sind mehr als ein Drittel Spitzenlagen wie Hohenmorgen, Kirchenstück und Jesuitengarten. Dazu kommen weitere qualitätsverbessernde Maßnahmen wie z.B. die Hinwendung zu biologischen Anbaumethoden: Vorbeugender Pflanzenschutz durch natürliche Präparate und noch mehr Handarbeit. So kann eine artenreiche Flora und Fauna entstehen, die unsere Bemühungen um einen naturnahen und nachhaltigen Wein unterstützt.