



## Bassermänchen Riesling Sekt brut

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Artikel Nr.	223792
Land	Deutschland
Herkunft	Hergestellt wurde dieser Sekt aus Rieslinggrundweinen verschiedener Lagen der Mittelhaardt in Deidesheim und Ruppertsberg.
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Winzersekt
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	12 Monaten der Flaschengärung und -reife
Boden	Buntsandsteinverwitterungsböden mit wechselnden Sand- und Lehnteilen
Füllmenge	0,20 l
Beschreibung	Ein harmonischer Riesling Sekt. Feinfruchtig und elegant ausgebaut, überzeugt dieser Winzersekt durch seine reife, feine Rieslingfrucht mit Nuancen von Weinbergspfirsich.
Empfehlung	Ideal zum Empfang, als Aperitif oder zu sushi
Über den Winzer	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>