

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2022 Weissburgunder OVAL

Beschreibung



Der Name unseres Weißburgunders "Oval" ist eine Hommage an den Ausbau dieses Weines im Betonei. Diese spezielle Form des Tanks fördert eine natürliche Zirkulation des Weins während der Reifung, was zu einer besonders cremigen Textur und einer komplexen Aromenstruktur führt. Das Betonei verleiht dem Wein nicht nur seine einzigartige Form, sondern auch seine unverwechselbare Charakteristik. Die erste Aromawelle bringt Noten von reifer Honigmelone und weißem Pfirsich hervor, die dem Wein eine einladende Fruchtigkeit verleihen. Eine leichte, fast ätherische Reduktion sorgt für eine zusätzliche Dimension und Tiefe, die den Wein komplex und spannend macht. Am Gaumen entfaltet sich der Weißburgunder cremig und zugleich frisch, was ihm eine harmonische Balance verleiht. Die Textur ist geschmeidig und füllig, ohne dabei an Lebendigkeit zu verlieren. Die prägnante, aber angenehme Säure sorgt für Frische und verleiht dem Wein einen guten Zug, der ihn leicht und dennoch charaktervoll erscheinen lässt. Der Weißburgunder "Oval" ist ein äußerst vielseitiger Begleiter zu einer Vielzahl von Speisen, seine cremige Textur und die feine Säure harmonisieren hervorragend mit leichtem Geflügel wie gebratener Hähnchenbrust oder Kalbsschnitzel. Er passt auch sehr gut zu Meeresfrüchten, wie zu gegrilltem Fisch wie Dorade oder Seeteufel, sowie zu Jakobsmuscheln oder Garnelen. Auch zu vegetarischen Gerichten ist der "Oval" ideal, insbesondere zu Spargel mit Hollandaise, Risotto mit weißem Trüffel oder einem milden Ziegenkäse. Die Honigmelone- und Pfirsichnoten des Weins ergänzen sich zudem wunderbar mit asiatisch inspirierten Gerichten, die eine süß-saure Note haben, wie beispielsweise ein mildes Thai-Curry mit Kokosmilch. Durch seine ausgewogene Frische und seine Balance ist dieser Weißburgunder auch ein hervorragender Aperitifwein, der den Gaumen auf das folgende Menü einstimmt.

Weindaten

Art.-Nr.	67-2022
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2022
Alkoholgehalt	13 % vol
Rebsorte	Weißburgunder
Restsüße	1,1 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	5,8 g/l
Ausbau	Betonei
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Pfalz
Zertifikat	BIO
Qualitätssufu	deutscher Qualitätswein



Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH
Kirchgasse 10 | 67146 Deidesheim
Telefon: +49 (0) 6326 6006 | Fax: +49 (0) 6326 6008
info@bassermann-jordan.de | bassermann-jordan.de