

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

von Bassermann-Jordan
2024 Chardonnay trocken

Beschreibung



Die Trauben für diesen Chardonnay stammen aus unterschiedlichen Lagen der Mittelhaardt. Nach der Lese wurden die Trauben schonend gekeltert und der Most anschließend per Sedimentation vorgeklärt. Der Ausbau erfolgte zum größten Teil im Edelstahltank. Der 2024er Chardonnay aus unserer Rebsortenlinie besticht durch seine frische, lebendige Art und ein harmonisches Spiel fruchtiger Aromen. In der Nase entfaltet sich ein facettenreiches Bouquet mit Noten von reifer Melone, Banane und Apfel. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausgewogen und geschmeidig, begleitet von einem dezenten Hauch von Nuss, der dem Profil eine elegante Tiefe verleiht. Die frische Säure trägt die fruchtigen Komponenten und sorgt für einen angenehm langen Nachhall. Dieser Chardonnay ist ein perfekter Begleiter zu leichten Gerichten wie Salaten, Fisch oder Geflügel und überzeugt ebenso als erfrischender Solist für jeden Anlass. Ein Wein, der unkomplizierten Genuss bietet und dabei mit seiner klaren Struktur und charmanten Fruchtigkeit begeistert. Aus der Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH.

Weindaten

Art.-Nr.	14-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Chardonnay
Restsüße	5,9 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	6,4 g/l
Qualitätsstufe	von Bassermann-Jordan
Ausbau	Edelstahl
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Pfalz
Qualitätssufe	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