

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

von Bassermann-Jordan
2024 Blanc de Noir trocken

Beschreibung



Der Blanc de Noir wird bei Bassermann-Jordan aus einem Rebsortencuvée erstellt. Spätburgunder, Merlot und Cabernet liefern die Trauben für diesen Wein. Die Trauben werden nach Sorten getrennt gelesen und gekeltert, die Moste anschließend miteinander „vermählt“. Die unterschiedlichen Vorteile und Aromen der einzelnen Sorten ergänzen sich zu einer einzigartigen Cuvée. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches Bukett reifer Beeren, das an Erdbeeren und Himbeeren erinnert, begleitet von einer subtilen, frischen Fruchtigkeit. Am Gaumen zeigt sich der Blanc de Noir wunderbar rund und harmonisch, mit einer feinen Kohlensäure, die für eine lebendige Frische sorgt. Die leichte Süße verleiht ihm eine schmeichelnde Balance, während die Cremigkeit den Genuss abrundet und das Mundgefühl besonders angenehm macht. Seine Trinkigkeit und die verspielte Aromatik machen diesen Blanc de Noir zum perfekten Begleiter für gesellige Momente. Ob als Aperitif, zu fruchtigen Desserts oder einfach solo genossen – dieser Wein begeistert mit seiner frischen Leichtigkeit und seinem beerigen Charakter. Aus der Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH.

Weindaten

Art.-Nr.	38-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Spätburgunder & Cabernet Sauvignon
Restsüße	6,2 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	5,8 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