

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

VDP.ORTSWEIN®

2023 Ruppertsberg Spätburgunder



Beschreibung

Der Ruppertsberger Spätburgunder 2023 zeigt sich als klassischer Vertreter seiner Herkunft – elegant, würzig und mit feiner Struktur. Die Böden rund um Ruppertsberg verleihen dem Wein Präzision und eine kühle, klare Stilistik. In der Nase dominiert eine würzige Aromatik mit Anklängen von Zedernholz, feiner Ledrigkeit und saftiger Sauerkirsche. Ergänzt wird das Bouquet durch kräutrige Noten, insbesondere Rosmarin, die dem Wein zusätzliche Tiefe und Charakter verleihen. Am Gaumen präsentiert sich der Spätburgunder strukturiert und ausgewogen, mit dezenten, gut eingebundenen Tanninen, die dem Wein Halt geben, ohne ihn zu dominieren. Die Frucht bleibt klar und präzise, begleitet von feiner Würze und eleganter Länge. Ein charaktvoller, klassischer Spätburgunder mit würziger Tiefe, klarer Frucht und feiner Tanninstruktur – elegant, ausgewogen und typisch Ruppertsberg. Food Pairing: Ideal zu geschmortem Geflügel, Lamm, Pilzgerichten oder mediterraner Küche mit Kräutern – seine Würze und feine Struktur harmonieren perfekt mit aromatischen Speisen.

Weindaten

Art.-Nr.	19-2023
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2023
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Rebsorte	Spätburgunder
Restsüße	0,1 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	5,3 g/l
Qualitätsstufe	VDP.ORTSWEIN®
Ausbau	Holzfass
Lage	Ruppertsberg
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
Zertifikat	BIO
Qualitätsstufe	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