

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

VDP.ORTSWEIN®

2023 Ruppertsberg Spätburgunder



Beschreibung

Die Trauben für diesen Ortswein stammen aus verschiedenen Lagen rund um Ruppertsberg, die überwiegend von Buntsandsteinverwitterungsböden geprägt sind. Je nach Parzelle ergänzen Lehm, Löss und feine Kalkeinlagerungen das Bodenprofil. Das Mikroklima der Region bietet ideale Voraussetzungen für elegante Burgundersorten: viel Sonneneinstrahlung am Tag und eine spürbare nächtliche Abkühlung durch die hellen, leichten Böden und die flache Topografie. So entsteht ein Spätburgunder, der Kraft und Finesse harmonisch vereint. Nach selektiver Handlese in kleinen Kisten wurden die Trauben entrappt und in kleine Edelstahltanks gefüllt. Die Gärung erfolgte spontan mit natürlichen Hefen. Während der Hauptgärung wurde die Maische zweimal täglich von Hand untergestoßen, gegen Ende der Gärung reduzierter, um eine übermäßige Tanninextraktion zu vermeiden. Die Pressung fand daher zeitnah nach dem Gärende statt. Anschließend reifte der Wein in gebrauchten Holzfässern, in denen auch die malolaktische Gärung stattfand. In der Nase zeigt sich der Ruppertsberger Spätburgunder mit klarer, saftiger Kirschrucht, begleitet von roten Johannisbeeren und einer feinen Würze. Am Gaumen wirkt er geschmeidig und präzise, mit seidigen Tanninen, lebendiger, gut eingebundener Säure und einem eleganten, anhaltenden Nachhall.

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