

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

VDP.ORTSWEIN®

2024 Ruppertsberg Chardonnay



Beschreibung

Seit 2022 bauen wir unsere Linie der Ortsweine in Ruppertsberg weiter aus und können nun im dritten Jahr unseren Chardonnay aus Ruppertsberg vorstellen. Der Ruppertsberg Chardonnay 2024 stammt aus selektierten Lagen rund um Ruppertsberg und wurde vollständig im Holzfass ausgebaut. In der Nase zeigt er eine reife, gelbfruchtige Aromatik mit Noten von Pfirsich, Mirabelle und einem Hauch tropischer Frucht. Hinzu kommen feine Röstaromen, Vanille und ein zart nussiger Unterton, der dem Ausbau im Holz geschuldet ist. Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig und harmonisch, mit feiner Textur, gut integrierter Säure und dezenter Holzwürze. Die gelbe Frucht bleibt präsent, wird jedoch begleitet von einer eleganten Nussigkeit und einem langen, sanft schmelzenden Nachhall. Ein kraftvoller, zugleich eleganter Chardonnay mit Tiefe, Cremigkeit und feiner Balance aus Frucht, Holz und Struktur. Ideal zu gebratenem Geflügel, Kalbsrücken, Meeresfisch mit Butterschaum, Pilzgerichten oder auch zu feiner Pasta mit Trüffel.

Weindaten

Art.-Nr.	75-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Chardonnay
Restsüße	0,2 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	4,5 g/l
Qualitätsstufe	VDP.ORTSWEIN®
Ausbau	Tonneau
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