

GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

## 2022 Chardonnay TONNEAU

### Beschreibung

Die hochwertigen Trauben für unseren Chardonnay -Tonneau- werden per selektiver Handlese geerntet und entrappt. Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurden die Beeren gepresst und der Most zur Gärung in 500 Liter Holzfässer verlegt. Nach der spontanen Gärung wurde die Hefe für mehrere Wochen immer wieder aufgerührt (Batonnage). Bis zur Füllung im Juli 2024 verblieb der Wein auf der Vollhefe. Durch die lange Lagerung im Holz – über 18 Monate - entstand ein überaus balancierter und gleichzeitig vollmundiger Wein. Zarte Noten von weißen Blüten geben dem Bouquet eine elegante, florale Frische. Diese wird umhüllt von warmen Aromen von Kokos und Vanille, die durch den bewussten Einsatz des Tonneaus intensiviert werden. Das Holz ist harmonisch integriert und verleiht dem Wein Tiefe, ohne die Frucht zu überlagern. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay kraftvoll und vollmundig. Die cremige Textur füllt den Mund aus und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Florale Akzente sind präsent und sorgen für eine feine Balance zwischen Kraft und Finesse. Der Abgang ist lang und intensiv, mit einer feinen Holzwürze, die den Wein noch lange nach dem letzten Schluck im Mund nachklingen lässt. Die Fülle und Komplexität des Weins hinterlassen ein nachhaltiges Gefühl und runden das Geschmackserlebnis perfekt ab. Dieser kräftige Chardonnay ist ein exzellenter Begleiter zu gehaltvollen und aromatischen Gerichten. Er harmonisiert hervorragend mit Gerichten wie gegrilltem Hummer mit Buttersauce, oder gebratener Jakobsmuschel auf einem Bett von Trüffelrisotto. Auch zu weißem Fleisch, wie einem Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce oder einem Poulet de Bresse in Sahnesauce, bildet er eine perfekte Ergänzung. Für Käseliebhaber ist dieser Chardonnay eine ideale Wahl zu reifem, weichem Käse wie Brie de Meaux oder einem gereiften Comté, deren cremige Textur und intensiver Geschmack die Aromen des Weins perfekt unterstreichen.



### Weindaten

Art.-Nr.	63-2022
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2022
Alkoholgehalt	13 % vol
Rebsorte	Chardonnay
Restsüße	1,6 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	5,9 g/l
Ausbau	Tonneau
Allergene	Enthält Sulfite
Zertifikat	BIO
Qualitätssufe	Pfälzer Landwein



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