

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan



2022 Grauer Burgunder orange

Beschreibung

Leuchtend und mit ungewohnter Farbe, führen wir auch in diesem Jahr unsere ganz besondere Interpretation des Grauburgunder als Grauburgunder – Orangefort. Mit ausgeprägter Farbe, die durch die Gärung auf der Beerenschale verliehen wird, wurden die Grauburgunder-Trauben mit den weinbergseigenen Hefen im Beton-Cuve ausgebaut. Unser Grauburgunder – Orange - entfaltet sich mit seiner natürlichen Expressivität vollkommen vielfältig im Glas und lässt sich nur schwer in Worte einfangen. In der Nase fruchtig saftig und auch etwas stahlig mit Blutorange, Granatapfel und dem Anklang von Ton, haben wir am Gaumen enorm viel Körper und Würze mit Rauchnoten, Tabak, Orangeschale und Vanille. Zu empfehlen ist dieser Wein besonders zu Barbecue, asiatischer Fisch- und Sushiküche oder auch einfach zu einem herzhaften Burger.

Weindaten

| | |
|---------------|------------------|
| Art.-Nr. | 78-2022 |
| Füllmenge | 0.75 |
| Jahrgang | 2022 |
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol |
| Rebsorte | Grauburgunder |
| Restsüße | 0,2 g/l |
| Geschmack | Trocken |
| Säure | 4,1 g/l |
| Ausbau | Beton |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Zertifikat | BIO |
| Qualitätssufu | 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