

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

VDP.ORTSWEIN®  
**2024 Ruppertsberg Riesling**



**Beschreibung**

Unsere Ortsweine sind die Vorboten unserer großen Lagen. Hierfür kommen Teile von Ersten wie auch Großen Lagen zusammen, die den Charakter der dort vorherrschenden Böden in ihren Anklängen zeigen. Hierfür nutzen wir beispielsweise Vorlesen und jüngere Teile unserer prestigekräftigsten Lagen. Die von Buntsandstein und tiefgründigem Löss-Lehm geprägten Böden zeigen sich im Ruppertsberger Ortswein gelbfruchtig und expressiv. Im Edelstahl ausgebaut, verblieb dieser Wein bis zu seiner Füllung auf der Feinhefe. Bereits beim ersten Duft strahlt der Wein eine warme Gelbfruchtigkeit aus: Birne und Mirabelle dominieren die Nase und werden von frischer Grapefruit begleitet, die dem Bouquet eine lebendige Frische verleiht. Feine florale Nuancen verleihen dem Wein eine subtile Raffinesse. Am Gaumen setzt sich die gelbfruchtige Aromatik fort. Eine gut eingebundene, belebende Säure gibt dem Ortsriesling Lebendigkeit und sorgt für einen langen, animierenden Nachhall. Dieser Wein verkörpert die Besonderheit der Ruppertsberger Lagen und deren fruchtbetonte, fein strukturierte Stilistik. Seine Ausgewogenheit zwischen Frucht, floralen Akzenten und subtiler Mineralität macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter: Ob zu hellem Fleisch, Geflügel, cremigen Pastagerichten oder als genussvoller Aperitif – der Ruppertsberger Ortsriesling 2024 passt sich jeder Gelegenheit an.

**Weindaten**

Art.-Nr.	18-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	2,1 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	7,5 g/l
Qualitätsstufe	VDP.ORTSWEIN®
Ausbau	Edelstahl
Lage	Ruppertsberg
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
Zertifikat	BIO
Qualitätssufe	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