

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

VDP.ORTSWEIN®

2024 Ruppertsberg Sauvignon Blanc



Beschreibung

Mit dem Ruppertsberger Sauvignon Blanc haben wir einen Wein kreiert, der Gegenteiliger zu unserem Rebsortenwein kaum sein könnte. Entgegen der exotischen Fruchtbombe zeigt sich dieser Wein, der mit über 60% im Holz ausgebaut wurde, zügelloser und kühler. Der Ruppertsberg Sauvignon Blanc 2024 präsentiert sich in einem reduktiven Stil mit klarer, präziser Aromatik und typischer Sortenexpression. In der Nase dominieren markante Noten von Feuerstein und nasser Kreide, gefolgt von einer spannenden Aromatik aus grüner Stachelbeere, reifer Mango und floralen Anklängen, insbesondere Holunderblüte. Am Gaumen zeigt der Wein eine saftige Struktur mit lebendiger Säure und gutem Grip. Unterstützt von einer feinen Holzwürze, die gekonnt integriert ist und dem Wein zusätzliche Tiefe und Eleganz verleiht. Die Textur ist animierend und frisch, dabei gleichzeitig strukturiert und präzise. Ein charakterstarker Sauvignon Blanc mit mineralischer Prägung und spannender Balance zwischen Exotik, Frische und subtiler Holzunterstützung. Ideal zu Jakobsmuscheln, Ziegenkäsevariationen, Spargelgerichten oder asiatisch inspirierten Speisen mit Zitronengras und Koriander.

Weindaten

Art.-Nr.	71-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Restsüße	0,3 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	6,1 g/l
Qualitätsstufe	VDP.ORTSWEIN®
Ausbau	60% Tonneau, 40% 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