

GEHEIMER RAT DR. VON Bassermann-Jordan

VDP.SEKT PRESTIGE®

2018 MARGRIT rosé brut nature

Beschreibung

Unsere drei VDP.PRESTIGESEKTE entstammen den Toplagen der Mittelhaardt und werden streng selektiv von Hand gelesen. Das Verarbeiten der Trauben erfolgt besonders schonend und gepresst wird über viele Stunden, um ideale Voraussetzungen für unsere Spitzensekte zu schaffen. Der Ausbau erfolgt in unterschiedlichsten Gebinden mit langem Hefelager schon bei den Grundweinen. So entstehen die besten Voraussetzungen für Grandiose Sekte. Durch das lange Hefelager entsteht die feine Perlage und Komplexität. Ein Teil der Spätburgundertrauben wurde nach der Lese entrappt und auf der Maische belassen, um die Farbstoffe aus den Beerenhäuten zu mazerieren. Die restlichen Trauben wurden direkt nach der Ernte abgepresst und der Most im Holzfass vergoren. Nach einer kurzen Mazeration, wurde die Maische abgepresst und auch dieser Sektgrundwein im Holz- und Keramikfässer ausgebaut. Nach etwa 6 Monaten Lagerung auf der Feinhefe wurden die Grundweine zur Cuvée für diesen Sekt selektiert. Nach anschließender Tiragefüllung und zweiter Gärung, reifte der Sekt nochmals für über 56 Monate in der Flasche auf der Hefe, bevor er von Hand abgerüttelt und degorgiert wurde. Im Glas leuchtet der Sekt in einem Roségold-Kupferton. Das Bukett eröffnet mit einer Note von Brioche und Karamell, die von der langen Reifung auf der Hefe zeugt. Subtile Anklänge von reifen Walderdbeeren und rotfleischigem Apfel verleihen der Aromatik eine fruchtige Tiefe, während Rhabarber und ein Hauch von mineralischer Kargheit für Frische und Struktur sorgen. Am Gaumen zeigt sich der Sekt mit einer filigranen und lebendigen Perlage, die die Zunge angenehm umschmeichelt. Die Säure ist präsent, aber perfekt integriert, was dem Sekt eine großartige Frische und ein langes Reifepotenzial verleiht. Noten von oxidativ gereiftem Apfel und der Walderdbeere harmonisieren wunderbar mit einem mineralischen Unterton, der durch die karge Stilistik betont wird. Der Abgang ist lang und geprägt von feiner Eleganz. Zu festlichen Anlässen oder die ganz besonderen Momente im Leben, außerdem als eleganter Begleiter zu Fingerfood und Canapées.



Weindaten

Art.-Nr.	300-2018
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2018
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Spätburgunder
Restsüße	0,4 g/l
Geschmack	Brut Nature
Säure	8,2 g/l
Qualitätsstufe	VDP.SEKT PRESTIGE®
Ausbau	Holz, Keramik
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Pfalz
Zertifikat	BIO
Qualitätssufte	Deutscher Sekt



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