



Bassermann-Jordan Grauer Burgunder Orange 2021

Organic, Valkoviini / Rypäleet: Pinot Gris

27.50 €

Kuvaus

Grauer Burgunder ”S” Orangen Pinot Gris -rypäleet kasvavat Deidesheimin ja Ruppertsbergin ympäristössä. Maaperä on pääasiassa alueelle ominaista, korkeapitoisesti kalkkista. Käsini poimitut rypäleet puristetaan hellävaroen ja käyminen tapahtui kuorikontaktissa, kestäen 14 päivää. Käymisen jälkeen mäsä puristetaan ja viini siirretään 1200 litran tynnyreihin kypsyttämään seuraavaan kevääseen. Tämän Pinot Grisin tuoksussa on selkeä punainen marjaisuus, jossa hienoa rosmariinia, punaista persikkaa ja hieman yrttisiä vivahteita. Maultaan se on tiheää ja monimuotoista, ja siinä on kiinteä tanniinirakenne sekä pitkä loppumaku. Viini on upea ruokakumppani tuoreille kala- ja äyriäisruuille. Kesäiset, ruokaiset ja mausteiset salaattit sekä antipastot..

Hapokkuus 4,6 g/l, jäännössokeri 0,8 g/l. Rypäleet: Pinot Gris 100 %.

Tuottaja

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Gault-Millau Deutschland – Dr. von Basserman-Jordan – Kollektion des Jahres 2017!!

Bassermann-Jordan on historiallinen perhedynastia, joka on perustettu 1700-luvulla ja on suuresti vaikuttanut laatuun perustuvan viininviljelyn kehittymiseen Saksassa jo lähes 300 vuoden ajan. Suvun jokainen sukupolvi on tuottanut suuria persoonallisuuksia, jotka ovat käyttäneet älykkyytensä, asiantuntemuksensa ja taloudellisen sekä poliittisen vaikutusvaltansa turvatakseen ja parantaakseen Pfalzin alueella tuotettujen viinien mainetta.

Bassermann-Jordanin tarhat ovat aina sijainneet erinomaisilla paikoilla. Viinitilat Forstin, Deidesheimin ja Ruppertsbergin alueilla kattavat 49 hehtaaria ja sijoittuvat 20 eri paikkakunnalle. Kolmasosa tarhoista sijaitsee Grosse Gewächse-laatuoluokituksella paikoilla, kuten Hohenmorgen, Kirchenstück ja Jesuitengarten. Suvun toiminnassa yhdistyy intohimo tutkimukseen, yritystoiminnan energiaan ja innovaatioiden etsintään, sekä huoli kulttuuriperinnön säilyttämiseen. Ehdottomasti tärkeintä aina on ollut viinirypäleiden huolellinen käsittely. Tuloksena on syntynyt yksilöllisiä viinejä täynnä luonnetta.

Ruoka: www.viinitukku.fi

Tuotenro: 4070711

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

