



# Goldmuskateller eingetrocknete Trauben 2022

## Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Artikel Nr.	220539
Land	Deutschland
Herkunft	Mittelhaardt in der Pfalz
Rebsorte	
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	edelsüß
Trinktemperatur	10 - 12 °C
Ausbau	Vollreife Goldmuskateller-Trauben wurden mit großer Sorgfalt in kleine Obstkisten gelesen. Durch das Verdunsten des Wassers aus den Traubenbeeren, konzentrieren sich Zucker, Säure und Aroma. Sobald die Trauben gesunde Rosinenqualität erreicht haben, wurden sie schonend gepresst und vergoren.
Füllmenge	0,375l
Beschreibung	Das typische Aroma der Goldmuskateller-Traube empfängt einen direkt in der Nase mit dem Duft nach Rosen, Muskatblüten und Honig. Auf der Zunge haben wir mit dem Geschmack von Datteln und getrockneter Mango einen geradezu balsamischen, aber nicht zu schweren Wein mit guter Struktur, der mit seiner leichten Säure wunderbar ausbalanciert ist.
Empfehlung	Durch seinen niedrigen Alkoholgehalt und seine florale Leichtigkeit eignet sich dieser Wein vorzüglich als Aperitif. Wer diesen Wein gerne als Speisebegleiter einsetzen möchte, findet mit einer Auswahl an kräftigen Käsesorten oder einem Dessert, eine geschmackvolle Kombination.

## Über den Winzer

Die Geschichte des Weinguts Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan ist die Geschichte einer Familiendynastie, die den Qualitätsweinbau mit begründet hat und seit knapp 300 Jahren maßgeblich beeinflusst. Generation um Generation gehen bedeutende Persönlichkeiten aus ihr hervor, die mit Intelligenz, Sachverstand und Spürsinn sowie wirtschaftlichem und politischem Einfluss die Bedeutung des Gutes und pfälzischer Spitzenweine zu erhalten und auszubauen wissen - bis in den Rang der Weltspitze. Bassermann-Jordan steht seit jeher für erstklassige Lagen. Unsere Weinberge in Forst, Deidesheim und Ruppertsberg umfassen 49 Hektar Rebfläche in 20 Einzellagen. Davon sind mehr als ein Drittel Spitzenlagen wie Hohenmorgen, Kirchenstück und Jesuitengarten. Dazu kommen weitere qualitätsverbessernde Maßnahmen wie z.B. die Hinwendung zu biologischen Anbaumethoden: Vorbeugender Pflanzenschutz durch natürliche Präparate und noch mehr Handarbeit. So kann eine artenreiche Flora und Fauna entstehen, die unsere Bemühungen um einen naturnahen und nachhaltigen Wein unterstützt.