



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

300

Riesling

-aus den großartigsten Lagen Forsts-

Alkohol 13.0 %vol.; Säure 7.4 g/l; Restzucker 1.8 g/l

Boden:

Die Weinberge in Forst sind geprägt von Basalt, einem schwarzen Vulkangestein, welches den Weinen eine außerordentliche Mineralität verleiht. Der Mix des Basalts mit Buntsandsteinverwitterungs- und Kalkgeröll, macht die Forster Rieslinge seit Jahrhunderten zu weltweit gesuchten Weinen. Schon bei der bayerischen Bodenbewertung von 1828 erhielten die Forster Lagen Höchstbewertungen. Die Forster Rieslinge wurden von Persönlichkeiten wie Goethe, Bismarck und Wilhelm Busch getrunken. Auch Fürsten, Könige und Kaiser zählten zu den Liebhabern dieser Weine. Heute sind die Lagen aus denen der **300** Riesling stammt alle als VDP.GROSSE LAGE klassifiziert. Das Unvergleichliche Reifepotential dieser Rieslinge können wir in unserer Schatzkammer bis zum Jahrgang 1811 zurück belegen.

Produktion:

Der **300** Riesling wurde zum 300-jährigen Bestehen des Weinguts im Jahr 2018 hergestellt. Zu diesem besonderen Anlass, selektierten wir die besten Trauben unserer Toplagen in Forst. Diese wurden schonend verarbeitet und der Most für 24 Stunden durch Sedimentation geklärt. Die Vergärung erfolgte in einem mehrfachbelegten 228 Liter Holzfass aus Pfälzer Eiche. Der Wein verblieb bis zur Füllung, der exakt 300 Flaschen, ein Jahr nach der Ernte im Fass auf der Feinhefe.

Wein:

Der **300** ist ein komplexer und dichter Wein mit viel Kraft und Länge, der dank seiner Säure trotzdem sehr elegant ist. Ein großes Spektrum an Fruchtaromen gepaart mit Feuerstein und zartem Raucharoma steigt in die Nase. Am Gaumen packen Mineralität und Säure zu und die Länge des Abgangs ist schlicht atemberaubend. Ein GROSSARTIGER Wein für ein GROSSARTIGES Jubiläum!