



GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

2021  
**FORSTER ZIEGLER RIESLING TROCKEN**



**LAGE**

Der Forster Ziegler war bis zur Novellierung des deutschen Weingesetzes 1971 eine eigenständige Weinberglage. Damals wurde entschieden das Ziegler dem Ungeheuer zuzuschlagen. Wir haben uns im Jahr 2012 entschieden den Weinberg der im ehemaligen Ziegler liegt wieder gesondert auszubauen und die Gewanne Ungeheuer – Ziegler angemeldet. Ein Grund dafür waren die Vergleichsproben mit alten Weinen aus den Lagen Ungeheuer und Ziegler, die uns zeigten, dass auch damals zwei unterschiedliche Weine aus den Lagen entstanden. Heute können Sie die Unterschiede zwischen den beiden Weinen wieder entdecken!

**BODEN**

Basaltverwitterungsboden mit sandigem Ton bzw. sandigem Lehm;  
Kalksteingerölleinlagerungen, wechselhaft.

**WEIN**

Nach der Lese wurde die Trauben schonend gekeltert und der Most über Nacht sedimentiert. Die Gärung und der Ausbau erfolgten zu 30% im Holzfass und zu 70% im Edeltank. Der Wein verblieb bis zur Füllung im Juli auf der Hefe. In der Nase ist der Ziegler geprägt von feiner Kräuterwürze, Orangenzeste und gelbem Steinobst. Am Gaumen packend mit feiner Säure und langem Abgang. Mit etwas Zeit im Glas öffnet sich der Wein und bekommt noch Noten von Maracuja und Grapefruit.

**BIO Bio-Wein**

Im Herzen der Pfalz gelegen erzeugt das Weingut Geh. Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, 1718 gegründet, heute Weine auf 49 ha Rebfläche in und um Deidesheim und Forst. Kernstück des Erfolgs des Hauses sind die Top-Weinberglagen, die zu den besten des Landes zählen – wie KIRCHENSTÜCK, PECHSTEIN, UNGEHEUER, JESUITENGARTEN und HOHENMORGEN. 1802 erster Qualitätswein der Pfalz – mit Herkunftsangabe und Flaschenabfüllung im Weingut; 1910 Mitbegründer des VDP.

KLASSIFIKATION  
VDP.Erste Lage

ART.-NR.  
2108

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,5 % vol

SÄURE  
8,2 g/l

RESTSÜSSE  
4,6 g/l

