



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2021
JESUITENGARTEN RIESLING GG



LAGE

Am Ortsrand von Forst gelegen, in direkter Nachbarschaft zu KIRCHENSTÜCK und UNGEHEUER, ist der JESUITENGARTEN auf Grund seines extrem hohen Mineralgehalts eine der besten Weinlagen der Pfalz überhaupt. Die Lage ist berühmt für ihre feinen und eleganten Weine bei hoher Komplexität.

Der Name geht auf Besitzungen des ehemaligen Jesuitenklusters von Neustadt an der Weinstraße zurück. 1793 kaufte die Familie Jordan den Weinberg.

BODEN

Sandiger Ton mit Kalk, sandiger Lehm mit Kalksteingeröll stellenweise hohe Konzentration von Basaltverwitterungen.

WEIN

Unsere Parzelle, welche im ursprünglichen Teil des JESUITENGARTENS liegt, wurde in mehreren Durchgängen selektiv gelesen, um nur perfekt ausgereifte Trauben zu erhalten. Diese wurden schonend gekeltert und getrennt voneinander vinifiziert. Eine Hälfte wurde im traditionellen Stückfass ausgebaut, die andere im Edelstahltank. Beide Teile wurden nach der Gärung bis zur Füllung auf der Hefe belassen. In der Nase ist dieser Riesling zunächst kühl und zurückhaltend mit feiner Kräuterwürze und Zitrusduft. Mit etwas Luft gewinnen die fruchtigen Komponenten an Bedeutung und es zeigen sich vermehrt Aromen von Steinobst und exotischen Früchten. Am Gaumen noch leicht hefig mit feiner Gerbstoff- und Säurestruktur. Ein Wein mit viel Zug und Kraft, welcher erst in einigen Jahren sein ganzes Potenzial zeigen wird und bis dahin etwas Geduld einfordert.

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-Weinbergslagen, 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.Grosse Lage

ART.-NR.

2110

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

9,1 g/l

RESTSÜSSE

0,9 g/l

