



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2021
RIESLING TROCKEN



LAGE

Der Gutsriesling ist der Einstieg in die VDP Klassifikationspyramide. Er zeigt die Stilistik des Hauses und die Typizität der verschiedenen Böden rund um unser Weingut. Ein typischer Pfälzer Riesling mit feiner Frucht, eleganter Säure und packender Mineralität.

BODEN

Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen rund um Deidesheim, Ruppertsberg und Forst. Die Böden sind geprägt von Buntsandsteinverwitterung, Lehm, Ton, Kalkstein und Stellenweise Löss. Im Bereich um Forst auch vulkanische Gesteine.

WEIN

Die Trauben für den Gutsriesling stammen aus unseren Weinbergen um Ruppertsberg, Deidesheim und Forst. Nach der Lese wurden die einzelnen Partien getrennt gepresst und vergoren. Die Gärung erfolgte ausschließlich in gekühlten Edelstahltanks um die fruchtige, frische Art dieses Weins zu erhalten. Der Wein verblieb bis zur Füllung auf der Hefe. In der Nase finden sich in diesem aktuell jungen Stadium vor allem noch die Gäraromen nach frischer Banane, etwas Eisbonbon und viel exotischer Frucht. Nach etwas Zeit im Glas kommen immer mehr typische Rieslingaromen wie Apfel, Pfirsich und Grapefruit zum Vorschein. Am Gaumen noch sehr jung und spritzig mit leichter Gärkohlsäure. Die Riesling – typische Säure unterstreicht diesen Eindruck zusätzlich. Ein Wein, der zu jedem Anlass unkomplizierten Genuss verspricht. Vom gemütlichen Abend auf der Terrasse, zur Vesper oder als Essensbegleiter zu Geflügel und Fisch.

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-Weinbergs-lagen, 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.Gutswein

ART.-NR.
2113

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
8,1 g/l

RESTSÜSSE
2,8 g/l

