



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2018
ÖLBERG -HART- SPÄTBURGUNDER GG



LAGE

Die Lage Ölberg und in ihr die geschützte Ursprungs-Parzelle "HART" sind am Nordrand der Königsbacher Gemarkung, an der Grenze zu Ruppertsberg. Die Lage Ölberg zeichnet sich durch einen charakteristisch hohen Anteil Buntsandstein im Boden aus. In der "HART" finden sich zudem Einschlüsse von Muschelkalkverwitterung. Ideale Bedingungen für den Spätburgunder. Die Lage ist nach Ost-Südost ausgerichtet und liegt direkt unterhalb des Waldes. Dies führt dazu, dass es Nachts kühler ist, was die Feinfruchtigkeit und leichte Säure des Spätburgunders unterstreicht.

BODEN

Die Böden bestehen aus tertiärem Kalkmergel, der sogenannten Terra fusca. Im Oberboden ist diese vermischt mit Buntsandsteingeröll. Der Tongehalt im Boden sorgt für eine gute Wasserversorgung der Pflanzen. Geschichte: Die Lage ÖLBERG-HART wurde bereits bei der Königlich Bayrischen Bodenbewertung von 1828 als bester Teil der Spitzenlage Ölberg eingestuft.

WEIN

Die Trauben für den Ölberg -Hart- Spätburgunder GG wurden streng selektiv von Hand gelesen. Nach dem schonenden Transport in kleinen Boxen, werden die Trauben von Hand in den Entrapper geschüttet. Nachdem die Beeren sanft vom Stielgerüst getrennt wurden, wird die Maische in einem 1000 Liter Maischetank vergoren. Dabei wird der Maischekuchen regelmäßig von Hand untergestoßen. Nachdem die Maischegärung abgeschlossen ist, wird diese schonend abgepresst und der Rotwein in Barriques aus französischer Eiche gelegt. Dort verblieb er bis zur Füllung des Weins im August 2022.

Entstanden ist ein gehaltvoller Spätburgunder der mit intensiver Farbe und guter Konzentration glänzt. Kraftvoll ist die Aromatik, von weichen Holznoten unterlegt und wird intensiv von einem Bouquet voller roter Beerenfrüchte ergänzt. Feine Würznoten am Gaumen unterstreichen die Feinheit dieses Weines. Im Abgang liegen zarte Nuancen des für den Spätburgunder typischen Bittermandel Aromas. Kraftvoll und doch elegant, bietet dieser ÖLBERG "HART" schon jetzt sehr viel, wird aber mit ca. fünf weiteren Jahren Flaschenreife noch komplexer.

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.

1865

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,0 % vol

SÄURE

7,3 g/l

RESTSÜSSE

0,8 g/l

