



GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2019
FORSTER UNGEHEUER RIESLING AUSLESE

LAGE

Die Lage Forster Ungeheuer liegt westlich vom Weinort Forst am Hang des Haardtgebirges. Der Namen rührt vom ehemaligen Deidesheimer Stadtschreiber Johann Adam Ungeheuer her, welcher 1699 verstarb. Sein Grabstein steht auch heute noch neben der alten Kirche in Mußbach. Der ehemalige Reichskanzler Otto von Bismarck sagte über einen Wein aus dieser Lage: "Dies Ungeheuer schmeckt mir ungeheuerlich!"

BODEN

Der Boden im Forster Ungeheuer ist im Wesentlichen durch verschiedenen Gerölle geprägt. Buntsandstein, Kalkmergel und Basalt bilden die Grundlage für die sehr mineralischen Weine.

WEIN

Die Trauben für diese Auslese wurden in einem gesonderten Durchgang gelesen um wirklich nur perfektes Lesegut für diese Edelsüße Spezialität zu gewinnen. Nach dem schonenden keltern wurde der Trub absedimentiert und der klare Most im Edelstahltank vergoren. Bei 8,5% Alkohol wurde die Gärung durch starkes herunterkühlen unterbrochen und der Wein verblieb noch einige Tage auf der Hefe. Anschließend wurde er filtriert und im März des nächsten Jahres gefüllt. In der Nase zeigen sich Aromen von reifem Weinbergspfirsich, Hollunder- und Akazienblüten gepaart mit feiner Bergamottenote. Die Süße der Forster Ungeheuer Riesling Auslese wird durch die feine Säure elegant aufgefangen. Der Wein ist dicht, komplex mit viel Struktur und langem Nachhall. Sowohl jung als auch mit einigen Jahren Reife kann man diese Auslese sowohl als klassischen Dessertwein aber auch als Aperitiv oder zu Pasteten.

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
Frucht- und Edelsüß

ART.-NR.
19109

INHALT
375 ml

ALKOHOL
8,5 % vol

SÄURE
9,1 g/l

RESTSÜSSE
117,0 g/l

