

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2024

Forst Riesling trocken



BESCHREIBUNG

Unsere Ortsweine sind die Vorboten unserer großen Lagen. Hierfür kommen Teile von Ersten wie auch Großen Lagen zusammen, die den Charakter der dort vorherrschenden Böden in ihren Anklängen zeigen. Hierfür nutzen wir beispielsweise Vorlesen und jüngere Teile unserer prestigekräftigsten Lagen. Durchaus terroirgeprägt zeigt sich hier der Forster Riesling in der Nase und am Gaumen. Der 2024er Forster Ortsriesling ist ein charakterstarker Riesling. Mit seiner straffen Struktur, der saftigen Frucht und der klaren, präzisen Stilistik aus dem Edelstahltank präsentiert er sich als markanter Riesling. In der Nase zeigen sich folgende Aromen: Eine subtile Note von grüner Banane verbindet sich mit saftigen, gelbfruchtigen Nuancen. Begleitet wird diese Fruchtigkeit von einer ausgeprägten Mineralität, die an feuchte Kieselsteine erinnert und dem Wein eine kühle Eleganz verleiht. Am Gaumen wirkt der Riesling straff und fokussiert. Die saftige Säure verleiht ihm eine dynamische Spannung, während die erdigen Noten für eine tiefe, fast würzige Komplexität sorgen. Der Ausbau im Edelstahltank bewahrt seine präzise Frische und hebt die reine, terroirgeprägte Charakteristik hervor. Der Nachhall ist lang, mineralisch und animierend. Ein Riesling mit Struktur und Tiefe, der besonders gut zu puristischen Speisen passt – etwa zu Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse oder asiatisch inspirierten Gerichten.

BODEN

Lehm bis lehmiger Sand, stellenweise mit Geröllen, sandige Tone, vereinzelt Kalksteinverwitterungsboden, stark wechselnd.

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:
VDP.ORTSWEIN®

JAHRGANG: 2024

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 7,7 g/l

RESTZUCKER: 1,3 g/l

ZUM WEIN:



GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN

Kirchgasse 10 - 67146 Deidesheim

T el. +49 6326-60 06 - Fax +49 6326-60 08

info@bassermann-jordan.de - www.bassermann-jordan.de

