

GEHEIMER RAT DR. VON  
**Bassermann-Jordan**

2022

**Forster Ungeheuer Riesling Auslese**

**BESCHREIBUNG**

Die Trauben für die Forster Ungeheuer Riesling Auslese stammen aus der Weltbekannten Lage oberhalb des Dorfes Forst. Die Lage Forster Ungeheuer liegt 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!" Der Boden im Forster Ungeheuer ist im Wesentlichen durch verschiedene Gerölle geprägt. Buntsandstein, Kalkmergel und Basalt bilden die Grundlage für die sehr mineralischen Weine. Durch den feuchten Herbstbeginn in 2022 wurden einige Trauben in dieser Lage vom Botrytispilz befallen. Dieser schädigt die Beerenschale, so dass in den folgenden warmen und sonnigen Tagen ein Teil des Wassers aus diesen Trauben verdunstete. So konzentrierten sich Zucker, Säure und Aroma auf natürliche Weise auf. Die Trauben wurden streng selektiert gelesen, um wirklich nur perfektes Lesegut in die Kelter zu bekommen. Die Pressung erfolgte über mehr als 12 Stunden um einen besonders hochwertigen Most zu erhalten. Die Gärung erfolgte anschließend im Edelstahltank. Diese Auslese zeigt in der Nase Aromen von weißem Weinbergspfirsich, Quitte, Blütenaromen (etwas Lavendel und Rosen), dazu Noten von grünem Tee und Orangenzeste. Mit mehr Luft kommen reifes Steinobst und kräutrige Noten hinzu. Am Gaumen ist der Wein dicht und komplex, mit fein tänzelnder Säure und langem Abgang. Trotz seiner Konzentration will man unwillkürlich einen zweiten Schluck nehmen. Das Süße-Säure-Spiel ist faszinierend und wird diesem Wein eine lange Lagerung ermöglichen. Passt jetzt hervorragend zu Pasteten und Käse, mit mehreren Jahren Flaschenreife auch als Dessertwein.

**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.



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2022

**ALKOHOL:** 7,5 % vol

**SÄURE:** 7,8 g/l

**RESTZUCKER:** 121,3 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

