

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

2024

**FORSTER PECHSTEIN "Grosses  
Gewächs" Riesling trocken**



**BESCHREIBUNG**

Die Lage PECHSTEIN ist 15,3 ha groß. Davon befinden sich 0,75 ha im Besitz des Weingutes. Der Name PECHSTEIN röhrt von dem hohen Anteil Basaltgestein (vulkanischen Ursprungs) in den Forster Lagen, welches im PECHSTEIN besonders reichhaltig vorzufinden ist. Schwarzer, pechfarbener Stein = PECHSTEIN. Unsere Parzellen im Pechstein wurden in mehreren Durchgängen selektiv gelesen und getrennt gepresst und ausgebaut. Der Riesling wurde zu 60 % im Holzfass spontan vergoren. Der Rest erfolgte im Edelstahltank. Nach der Gärung verblieb der Wein auf der Hefe bis zur Füllung im Juli 2025.

In der Nase zeigt sich zunächst eine feine Reduktion, die an Feuerstein und nassen Stein erinnert – typisch für große Weine aus dieser Lage. Mit etwas Luft entfalten sich intensive Aromen von Zitronenzeste, reifer Zitrusfrucht und einem Hauch frischer Thymian.

Am Gaumen präsentiert sich der Pechstein dicht, konzentriert und mit spürbarem Körper. Seine Struktur ist kraftvoll, dabei nie überladen – vielmehr von präzisem Druck und kühler Mineralität getragen. Die Lagentypizität ist unverkennbar: ein Spiel aus rauchigen, fast speckigen Noten, unterlegt von tiefer Frucht und fein dosierter Würze. Die Säure ist präsent, aber integriert, und trägt den Wein mit langem, mineralisch geprägtem Nachhall. Dieser Pechstein ist ein großes Gewächs mit Ecken, Kanten und Charakter – reduktiv, rauchig, kraftvoll, mit beeindruckender Tiefe und einem intensiven Ausdruck seiner Herkunft. Ideal zu gegrilltem Fisch, Krustentieren mit Rauch- oder Speckakzenten, oder auch zu Gerichten mit frischen Kräutern und Pilzen – seine Dichte und Würze verlangen nach aromatischer Küche mit Tiefe.

**BODEN**

Sandiger Lehmboden, stellenweise mit Sandsteingeröll und Tonanteilen, von dunkelfarbigen Basaltadern durchsetzt. Basaltschotter.



**KLASSIFIKATION:**

VDP.GROSSE LAGE®

**JAHRGANG:** 2024

**ALKOHOL:** 12,5 % vol

**SÄURE:** 6,3 g/l

**RESTZUCKER:** 2,4 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](mailto:info@bassermann-jordan.de) - [www.bassermann-jordan.de](http://www.bassermann-jordan.de)



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

2024

FORSTER PECHSTEIN "Grosses  
Gewächs" Riesling trocken



**BIO** BIO-WEIN  
BIO



**KLASSIFIKATION:**  
VDP.GROSSE LAGE®

**JAHRGANG:** 2024

**ALKOHOL:** 12,5 % vol

**SÄURE:** 6,3 g/l

**RESTZUCKER:** 2,4 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

