

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

2022

**FORSTER UNGEHEUER "Grosses  
Gewächs" Riesling trocken**



**BESCHREIBUNG**

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!" Die Trauben für das 2022er Forster UNGEHEUER GG wurden in mehreren Durchgängen selektiv gelesen. 60% des Rieslings wurden im Edelstahltank ausgebaut, der Rest im traditionellen Stückfass. Nach der Gärung verblieben die einzelnen Grundweine bis zur Füllung im Juli auf der Vollhefe. Das UNGEHEUER zeigt sich zu Beginn mit einer leichten Reduktion und Rauchigkeit. Mit Luft erscheinen leichte Kardamom und zitrusähnlichen Noten. Insgesamt wirkt der Wein kreidig, straff, mit festem Körper und etwas salziger Mineralität auf der Zunge. Dieser Riesling ist dicht mit viel Zug und Finesse und bleibt noch lange im Mund. Ein Wein, der eine große Zukunft vor sich hat und erst in 4-5 Jahren langsam angetrunken werden sollte. Dieser Riesling passt essenstechnisch hervorragend zu Meeresfrüchten, thailändischer Küche, Sushi, gegrilltem Gemüse oder auch zu würzigen Pasta-Gerichten.

**BODEN**

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

**BIO** BIO-WEIN  
BIO



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2022

**ALKOHOL:** 12,5 % vol

**SÄURE:** 6,1 g/l

**RESTZUCKER:** 1,0 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

