

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2022

**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 rührt von dem hohen Anteil Basaltgesteins (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 100% im Holzfass spontan vergoren. 65% davon lagen im Stückfass und der Rest im Tonneau. Nach der Gärung verblieb der Wein auf der Hefe bis zur Füllung im Juli 2023. Das Bouquet dieses PECHSTEINS offenbart rauchige und zitrusartige Noten sowie einen Hauch von Feuerstein. Mit etwas Zeit öffnet sich der Wein und präsentiert Aromen von reifem Pfirsich, mit schöner Pikanz und etwas Würze. Am Gaumen präsent Säure mit viel Fülle, kräutrigen Noten und viel Kraft.

Der feine Schmelz und lange Abgang machen diesen Riesling zu einem wahren Langstreckenläufer mit großem Reifepotential. Ab mindestens 5 Jahren Flaschenreife passt er hervorragend zu aromatischen italienischen Gerichten oder auch zur modernen nordischen Küche. Dieser Wein begeistert zum Essen aber auch im Alleingang.

BODEN

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

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2022

ALKOHOL: 12,5 % vol

SÄURE: 6,1 g/l

RESTZUCKER: 3,8 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

