Bassermann-Jordan

2024

Deidesheimer Leinhöhle Riesling trocken



Der Name Leinhöhle leitet sich von "Linenhelde" ab, wie der Bereich um 1310 genannt wurde. Wahrscheinlich deutet der Name auf früheren Flachsanbau hin - so könnte Lein von Lim abstammen. Halde bezeichnet allgemein ein abfallendes Gelände. Der Weinberg liegt westlich von Deidesheim und ist komplett nach Süden ausgerichtet, dadurch ist eine hohe Sonneneinstrahlung garantiert. Die Rieslinge von hier zeigen sich elegant und finessenreich, was vor allem der Nähe zum Pfälzer Wald zu verdanken ist. Handverlesen am frühen Morgen, wurden die Trauben schonend gekeltert. Nach 24 Stunden Sedimentation wurde der Most abgezogen und in verschiedene Gebinde gelegt, um dort zu vergären. Bis zu seiner Füllung im April verblieb dieser Wein auf der Vollhefe. In der Nase eröffnet der Wein mit einem strahlend klaren Duft nach gelber Frucht - reifer Pfirsich, Mirabelle und Aprikose. Diese Frucht wird umspielt von einer feinen, fast kristallinen hellen Mineralität, die Frische und Tiefe verleiht. Am Gaumen wirkt der Riesling saftig und lebendig, getragen von einer guten, gut integrierten Säure, die für Spannkraft und Frische sorgt. Ein prägnanter Grip sorgt für ein animierendes Mundgefühl und verleiht dem Wein Substanz und Länge. Die Zitronenzeste-Note im Nachhall setzt einen lebendigen Akzent und betont die präzise, geradlinige Stilistik des Weins. Ideal begleitet dieser Riesling feine Fischgerichte, frische Gemüse-Küche oder asiatisch inspirierte Speisen mit Zitrus und leichter Schärfe - seine Säure und der feine Grip sorgen für eine lebendige Balance am Gaumen.

Lehmiger Sand und Buntsandsteinverwitterung, am Hangfuß mit hohem Geröllanteil.

BIO BIO





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





