

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

2023

Forster Ziegler Riesling trocken



BESCHREIBUNG

Das Forster Ziegler war bis zur Novellierung des deutschen Weingesetzes 1971 eine eigene Weinbergslage. In Zuge dessen wurde jedoch beschlossen diese Lage dem Forster Ungeheuer zuzuschlagen. 2012 haben wir uns dazu entschieden, den Weinberg ‚Ziegler‘ wieder gesondert auszubauen und die Gewanne ‚Ungeheuer – Ziegler‘ angemeldet. Über die Jahre hat sich für uns in Verkostungen herausgestellt, dass die Vergleichsproben mit alten Weinen aus den Lagen Ungeheuer und Ziegler, auch damals schon zwei unterschiedliche Stilistiken der Weine aus dieser Lage hervorgebracht haben und ‚Ziegler‘ eine eigenständige Identität beweist. 2022 stellen wir Ihnen den Ziegler auch zum ersten Mal als VDP.ERSTES GEWÄCHS vor. So werden in Zukunft die trockenen Riesling - Weine aus VDP.ERSTE LAGE Weinbergen genannt. Schon direkt zu Beginn ist unverkennbar die Forster Typizität im Glas. Wirkt von Anfang an sehr ausgewogen, mit würzig kräutiger Nase. Durch ein langes Hefelager und dem Ausbau im Edelstahl und im Stückfass, entstehen vielschichtige und komplexe Aromen. Die ausgewogene Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Vitalität, ohne aufdringlich zu wirken. Sie sorgt für eine angenehme Balance und unterstützt die Aromen perfekt. Eucalyptus, etwas Pfirsich, ätherische Öle und Zitrusfrüchte verleihen dem ‚Ziegler‘ eine kühle Feinheit die gepaart mit leichter Salzigkeit dennoch mit saftigem Nachhall und Gripp leicht zu probieren ist und zum Lagern einlädt. Zum Essen gereicht, empfiehlt sich dieser Wein zu frischem Fisch, Wildkräutersalat oder gegrillten Garnelen, ergänzt aber auch optimal asiatische Gerichte mit gewisser Schärfe.

BODEN

Basaltverwitterungsboden mit sandigem Ton bzw. sandigem Lehm; Kalksteingerölleinlagerungen, wechselhaft.

BIO BIO-WEIN
BIO



KLASSIFIKATION:

von Bassermann-Jordan

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 12,0 % vol

SÄURE: 6,9 g/l

RESTZUCKER: 2,0 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

