

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

2023

**DEIDESHEIMER KIESELBERG**  
"Grosses Gewächs" Riesling trocken



**BESCHREIBUNG**

Der Kieselberg befindet sich westlich von Deidesheim am Hang des Haardt Gebirges und liegt zwischen der Leinhöhle und der Mäushöhle. Bedeutung wie im Neuhochdeutschen: Kiesel, grobkörniger, steiniger Sand. Erste Erwähnung bereits im 13ten Jahrhundert – im Jahr 1234 Cuselberch. Die Lage befindet sich komplett auf einem kleinen Plateau. Die nördliche Grenze zur Mäushöhle hin bildet eine Sandsteinmauer. Das Plateau ist leicht nach Süd geneigt und grenzt dort an die Leinhöhle und den Hohenmorgen. Die Trauben stammen aus der ältesten Parzelle unseres Kieselbergs, welche 1979 gepflanzt wurde. Die handgelesenen Trauben wurden schonend gekeltert. Der Most wurde per Sedimentation vorgeklärt und anschließend zu 70% im Edelstahltank und zu 30% im traditionellen Holzfass vergoren. Die einzelnen Partien wurden kurz vor der Füllung im Juli zusammengelegt. Die 2023er Edition dieses KIESELBERG Rieslings zeichnet sich durch ihre saftige Textur und den animierenden Trinkfluss aus. Bereits beim ersten Schluck werden die Frische und Lebendigkeit des Weines deutlich. In der Nase entfaltet sich ein Aroma von reifen Birnen, begleitet von Noten reifer Gelbfrüchte wie Pfirsich und Mirabelle. Diese Aromen setzen sich am Gaumen fort und verleihen dem Wein eine angenehme Fülle und Fruchtigkeit. Dezent zitruse Noten, verleihen dem Wein zusätzliche Frische und Komplexität. Diese zarten Zitrusaromen sorgen für eine gewisse Lebendigkeit. Die Säurestruktur des Weines ist markant und präzise, sie "packt zu" und verleiht dem Riesling eine ausgezeichnete Spannung und Balance. Diese präsen, aber gut integrierte Säure sorgt dafür, dass der Wein trotz seiner Fruchtigkeit niemals schwer wirkt, sondern stets eine belebende Frische behält.

**BODEN**

Lehm bis lehmiger Sand, stellenweise mit Geröllen, sandigen Tonsteinen, vereinzelt Kalksteinverwitterungsboden, stark wechselnd.

**BIO** BIO-WEIN

BIO



**KLASSIFIKATION:**

von Bassermann-Jordan

**JAHRGANG:** 2023

**ALKOHOL:** 12,0 % vol

**SÄURE:** 7,1 g/l

**RESTZUCKER:** 2,2 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

