



WEINGUT GEHEIMER RAT

Dr. von Bassermann-Jordan

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan



Deutschland

Pfalz



**Riesling Forster Jesuitengarten GG 2024
Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan**

Weingut

An die 300 Jahre Geschichte kann das Pfälzer Weingut Geheimer Rat von Dr. Bassermann-Jordan erzählen, die Geschichte einer Familiendynastie, die den Qualitätsweinbau mit begründet und seither maßgeblich beeinflusst hat. Bereits 1802 wurde von Andreas Jordan der erste Pfalzwein genau nach Rebort und Reblage benannt. Viele der gesetzlichen Rahmenbedingungen für den Weinbau stammen aus Anregungen und Vorgaben von Bassermann-Jordan und tragen heute erheblich zu dem hohen Qualitätsstandard Deutscher Weine bei. Und so zeigen die Bassermann-Jordanschen Weine eine breite und nuancenreiche Stilistik. Zum Einen sehr terroirbetonte, tief mineralische, lagerfähige Weine, zum Anderen frisch-fruchtige, junge, sehr moderne und spritzige Weine. Im historischen Sandsteingewölbe in Deidesheim reifen die Weine perfekt, die vorher mit modernster Kellertechnik gekellert wurden. Dass auch in den Weinbergen, zu denen so berühmte Lagen wie Kirchenstück oder Jesuitengarten gehören, auf höchstem Niveau und überwiegend nach biologischen Vorgaben gearbeitet wird, versteht sich von selbst. Bassermann-Jordan gehört seit vielen Jahren, nicht nur für uns, zur absoluten Spitze des Deutschen Weinbaus.

Tipp

Der Jesuitengarten gilt als eine der besten Weinlagen der Pfalz. Die Lage ist vor Allem berühmt für ihre feinen und eleganten Rieslinge mit hoher Komplexität. Die kalkig-sandigen Lehmböden mit teilweise hoher Konzentration von Basaltverwitterungen sorgen für eine tiefgründige Struktur, kräftige Extraktwerte und großes Lagerungspotential.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	302 kJ / 73 kcal
Kohlenhydrate:	1 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.10 g/l
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Pfalz
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

Selektive Lese in mehreren Tranchen, Klärung des Mostes durch Absetzen, Abstich auf der Feinhefe

Sensorik

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, reife Pfirsiche, Quitten und Heublumen, extraktreich, tiefgründig und fein-mineralisch, großer Wein

Passt gut zu

Waller mit Wurzelgemüse, Gänsebraten

Lagerfähig

15 Jahre