

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

VDP.GROSSE LAGE®

**2025 Deidesheimer Kieselberg Riesling**



**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. Die handgelesenen Trauben wurden schonend gekeltert. Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und anschließend teilweise im traditionellen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen und teilweise im Edelstahltank vergoren. Die einzelnen Partien wurden kurz vor der Füllung im Juli zusammengelegt. Das Große Gewächs aus dem Kieselberg steht für kraftvolle Eleganz, terroirgeprägte Präzision und eine markante, eigenständige Stilistik. Die hoch gelegene Lage mit kargem, steinigem Boden bringt einen Riesling hervor, der durch Spannung, Struktur und Komplexität überzeugt. Der Kieselberg Riesling GG 2025 präsentiert sich als präziser und ausdrucksstarker Riesling, der klare Frucht mit einer markanten mineralischen Prägung verbindet. In der Nase zeigt sich zunächst eine feine gelbfruchtige Aromatik mit weißer Nektarine und saftiger Birne. Dahinter entwickeln sich dezente rauchige Noten, die dem Wein Tiefe verleihen und seine kühle, steinige Stilistik unterstreichen. Am Gaumen wirkt der Kieselberg klar und fokussiert. Die reife Frucht wird von einer ausgeprägten Mineralität getragen, während eine feine Salzigkeit für Spannung und Zug sorgt. Rauchige Nuancen begleiten die Frucht und geben dem Wein Struktur und einen charaktervollen, nachhaltigen Ausdruck. Ideal zu gebratenem Fisch, Krustentieren, hellem Fleisch oder Gerichten mit feinen Röstaromen und Kräutern. Mineralität und Salzigkeit sorgen dabei für Frische und Spannung.

**Weindaten**

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Art.-Nr.       | 06-2025                           |
| Füllmenge      | 0.75                              |
| Jahrgang       | 2025                              |
| Alkoholgehalt  | 13 % vol                          |
| Rebsorte       | Riesling                          |
| Restsüße       | 0,5 g/l                           |
| Geschmack      | Trocken                           |
| Säure          | 7,1 g/l                           |
| Qualitätsstufe | VDP.GROSSE LAGE®                  |
| Lage           | Deidesheimer Kieselberg           |
| Allergene      | Enthält Sulfite                   |
| Herkunft       | Mittelhaardt, deutsche Weinstraße |
| Zertifikat     | BIO                               |
| Qualitätsstufe | deutscher Qualitätswein           |



Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH  
Kirchgasse 10 | 67146 Deidesheim  
Telefon: +49 (0) 6326 6006 | Fax: +49 (0) 6326 6008  
info@bassermann-jordan.de | bassermann-jordan.de