

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

VDP.GROSSE LAGE®

2025 Deidesheimer Hohenmorgen Riesling



Beschreibung

Der HOHENMORGEN gilt als die beste Lage Deidesheims. Am westlichen Ortsrand von Deidesheim gelegen erstreckt sich der HOHENMORGEN über knapp 3 ha; davon 2,09 ha im Besitz von Bassermann-Jordan. Die Namensgebung geht auf das alte Flächenmaß „Morgen“ zurück und bezeichnet als Feldmaß so viel Land, wie ein Mann mit einem Gespann an einem Morgen pflügen kann. Der „Hohe“-Anteil beschreibt die bis zu sieben Meter hohen Stützmauern, auf denen der Weinberg steht. Die Lage ist komplett nach Süden ausgerichtet. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben schonend gekeltert und der Most über 24 Stunden sedimentiert. Die Gärung erfolgte teilweise imahltank und teilweise im traditionellen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen. Nach Gärung verblieben die einzelnen Partien bis zur Füllung auf der Vollhefe, erst dann wurden sie zusammengelegt und filtriert. Das Große Gewächs aus dem Hohenmorgen präsentiert sich als kraftvoller, gleichzeitig fein balancierter Riesling mit satter Frucht und eleganter Textur. Die exklusive Lage, geprägt von Kalksteinverwitterung und feinem Löss-Lehm, bringt einen vielschichtigen, druckvollen Wein mit großer innerer Ruhe hervor. Der Hohenmorgen präsentiert sich als vielschichtiger und eleganter Riesling, der reife Frucht mit feiner Würze und mineralischer Tiefe verbindet. In der Nase zeigen sich Weinbergspfirsich und die feine Zitruswürze von Bergamotte, unterlegt von einer kühlen, an Graphit erinnernden Mineralität. Die Kombination aus Frucht und mineralischen Anklängen verleiht dem Wein einen klaren und zugleich komplexen Ausdruck. Am Gaumen sorgt eine schöne, präzise Säure für Frische und Spannung. Der Weinbergspfirsich setzt sich saftig fort, während Orangenzeste eine zitrische Komponente einbringt. Die Graphitnote gibt dem Wein Struktur und Tiefe und begleitet ihn bis in den anhaltenden Nachhall. Ideal zu gebratenem Fisch, Geflügel, Kalb oder feinen Gerichten mit Zitrus und Kräutern, seine Säure und mineralische Tiefe sorgen für eine elegante Balance.

Weindaten

Art.-Nr.	21-2025
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2025
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	1 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	7,3 g/l
Qualitätsstufe	VDP.GROSSE LAGE®
Ausbau	Holzfass, Edelstahl
Lage	Deidesheimer Hohenmorgen
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
Zertifikat	BIO
Qualitätssufte	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