

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

VDP.ORTSWEIN®
2024 Forst Riesling



Beschreibung

Unsere Ortsweine sind die Vorboten unserer großen Lagen. Hierfür kommen Teile von Ersten wie auch Großen Lagen zusammen, die den Charakter der dort vorherrschenden Böden in ihren Anklängen zeigen. Hierfür nutzen wir beispielsweise Vorlesen und jüngere Teile unserer prestigekräftigsten Lagen. Durchaus terroirgeprägt zeigt sich hier der Forster Riesling in der Nase und am Gaumen. Der 2024er Forster Ortsriesling ist ein charakterstarker Riesling. Mit seiner straffen Struktur, der saftigen Frucht und der klaren, präzisen Stilistik aus dem Edelstahltank präsentiert er sich als markanter Riesling. In der Nase zeigen sich folgende Aromen: Eine subtile Note von grüner Banane verbindet sich mit saftigen, gelbfruchtigen Nuancen. Begleitet wird diese Fruchtigkeit von einer ausgeprägten Mineralität, die an feuchte Kieselsteine erinnert und dem Wein eine kühle Eleganz verleiht. Am Gaumen wirkt der Riesling straff und fokussiert. Die saftige Säure verleiht ihm eine dynamische Spannung, während die erdigen Noten für eine tiefre, fast würzige Komplexität sorgen. Der Ausbau im Edelstahltank bewahrt seine präzise Frische und hebt die reine, terroirgeprägte Charakteristik hervor. Der Nachhall ist lang, mineralisch und animierend. Ein Riesling mit Struktur und Tiefe, der besonders gut zu puristischen Speisen passt – etwa zu Meeresfrüchten, gegrilltem Gemüse oder asiatisch inspirierten Gerichten.

Weindaten

Art.-Nr.	90-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	1,3 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	7,7 g/l
Qualitätsstufe	VDP.ORTSWEIN®
Ausbau	Edelstahl
Lage	Forst
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
Zertifikat	BIO
Qualitätssufe	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