

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

**VDP.GROSSE LAGE®**  
**2024 Forster Kirchenstück Riesling**



**Beschreibung**

Das Kirchenstück ist die höchst bewertete Weinbergslage der Pfalz. Schon 1828 erkannte man die Sonderstellung des Kirchenstücks unter den Pfälzer Weinlagen und bewertete sie daher mit der höchsten Punktzahl. Durch die ortsrandnahe Lage erhält das KIRCHENSTÜCK eine klimatische Sonderstellung: Die Sandsteingebäude und die kniehohen Mauern, die das Kirchenstück eingrenzen, speichern die Sonnenenergie am Tage und geben diese in der Nacht wieder ab. Die handgelesenen Trauben wurden schonend gepresst und in einem traditionellen Halbstück spontan vergoren. Nach dem Gären verblieben beide Weine bis zum Filtrieren und Füllen im Juli auf der Vollhefe. In der Nase öffnet sich eine feine, reife Pfirsichfrucht, umspielt von kühlen kräutigen und würzigen Noten. Die Aromatik ist komplex und dabei klar definiert, getragen von einer spürbar steinigen und leicht rauchigen Mineralität. Am Gaumen wirkt das Kirchenstück GG salzig, druckvoll und gleichzeitig präzise. Es entwickelt eine klare Spannung, die den Wein aufrichtet und ihm Dynamik verleiht. Die Struktur ist fest, aber nicht hart – alles ist in Balance. Besonders beeindruckend ist das stimmige, lange Finale, in dem Frucht, Würze, Mineralität und Säure nahtlos ineinander greifen. Ein großes Gewächs mit Tiefe, Energie und perfekter Proportion – würzig, steinig, salzig, kräutig und mit großem Nachhall. Ein monumental Riesling, der trotz seiner Kraft nichts an Eleganz verliert. Exzellent zu aromatischen Gerichten wie gebratener Languste, Ente mit Kräutern, geschmortem Fenchel oder Pilzgerichten – seine Spannung und Würze vertragen sich bestens mit komplexer, kräuterbetonter Küche.

**Weindaten**

<b>Art.-Nr.</b>	49-2024
<b>Füllmenge</b>	0.75
<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % vol
<b>Rebsorte</b>	Riesling
<b>Restsüße</b>	0,7 g/l
<b>Geschmack</b>	Trocken
<b>Säure</b>	6,2 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	VDP.GROSSE LAGE®
<b>Ausbau</b>	Holzfass
<b>Lage</b>	Forster Kirchenstück
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Herkunft</b>	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
<b>Zertifikat</b>	BIO
<b>Qualitätssufe</b>	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