GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan



VDP.GROSSE LAGE®

2024 Forster Pechstein Riesling

Beschreibung

Die Lage PECHSTEIN ist 15,3 ha groß. Davon befinden sich 0,75 ha im Besitz des Weingutes. Der Name PECHSTEIN rührt von dem hohen Anteil Basaltgesteins (vulkanischen Ursprungs) in den Forster Lagen, welches im PECHSTEIN besonders reichhaltig vorzufinden ist. Schwarzer, pechfarbener Stein = PECHSTEIN. Unsere Parzellen im Pechstein wurden in mehreren Durchgängen selektiv gelesen und getrennt gepresst und ausgebaut. Der Riesling wurde zu 60 % im Holzfass spontan vergoren. Der Rest erfolgte im Edelstahltank. Nach der Gärung verblieb der Wein auf der Hefe bis zur Füllung im Juli 2025. In der Nase zeigt sich zunächst eine feine Reduktion, die an Feuerstein und nassen Stein erinnert – typisch für große Weine aus dieser Lage. Mit etwas Luft entfalten sich intensive Aromen von Zitronenzeste, reifer Zitrusfrucht und einem Hauch frischer Thymian.Am Gaumen präsentiert sich der Pechstein dicht, konzentriert und mit spürbarem Körper. Seine Struktur ist kraftvoll, dabei nie überladen – vielmehr von präzisem Druck und kühler Mineralität getragen. Die Lagentypizität ist unverkennbar: ein Spiel aus rauchigen, fast speckigen Noten, unterlegt von tiefer Frucht und fein dosierter Würze. Die Säure ist präsent, aber integriert, und trägt den Wein mit langem, mineralisch geprägtem Nachhall.Dieser Pechstein ist ein großes Gewächs mit Ecken, Kanten und Charakter – reduktiv, rauchig, kraftvoll, mit beeindruckender Tiefe und einem intensiven Ausdruck seiner Herkunft. Ideal zu gegrilltem Fisch, Krustentieren mit Rauch- oder Speckakzenten, oder auch zu Gerichten mit frischen Kräutern und Pilzen – seine Dichte und Würze verlangen nach aromatischer Küche mit Tiefe.

Weindaten

Art.-Nr.	33-2024
Füllmenge	0.75
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	2,4 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	6,3 g/l
Qualitätsstufe	VDP.GROSSE LAGE®
Ausbau	Holzfass, Edelstahl
Lage	Forster Pechstein
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