

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

VDP.GROSSE LAGE®  
**2018 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 röhrt von dem hohen Anteil Basaltgestein (vulkanischen Ursprungs) in den Forster Lagen, welches im PECHSTEIN besonders reichhaltig vorzufinden ist. Schwarzer, Pechfarbener Stein = PECHSTEIN. Die frisch von Botrytis befallenen Beeren konnten in den auf den Regen folgenden, trockenen Tagen, eintrocknen und so die Inhaltsstoffe wie Zucker, Säure und Aromastoffvorläufer aufkonzentrieren. Die Trauben wurden während der Handles streng in gesunde und eingetrocknete Beeren getrennt. Die rosinenartigen Trauben wurden anschließend über 15 Stunden sehr schonend gepresst. Der Most nach 48 Stunden Sedimentation klar abgezogen und im kleinen Edelstahltank vergoren. Die Gärung wurde durch Kühlen unterbrochen, um den Wein mit einem Restzuckergehalt von 186g zu belassen. Der Alkoholgehalt beträgt gerade einmal 8,5% vol. Nur 150 Liter Wein sind auf diese Weise entstanden. In der Nase ein betörender Duft von exotischen Früchten wie Maracuja, Mango, Aprikose, Grapefruit und Ananas. Je öfter man am Glas riecht, umso mehr fallen einem auch die Aromen von weißen Blüten und Zitronengras auf. Am Gaumen ist der Wein sehr mineralisch, konzentriert und zugleich saftig. Die Säure verleiht ihm Frische und Eleganz, was ihm trotz der Konzentration eine unglaubliche Eleganz verleiht. Nach dem Schlucken verbleibt der Wein noch eine kleine Ewigkeit am Gaumen und auf der Zunge. Die Pechstein Beerenauslese können Sie sowohl zu Desserts, als auch zu deftigen Terrinen und Leberpastete reichen. Eignet sich hervorragend zur Lagerung für 30 Jahre und mehr.



**Weindaten**

Art.-Nr.	18110H-2018
Füllmenge	0.375
Jahrgang	2018
Alkoholgehalt	8,5 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	186,2 g/l
Geschmack	Beerenauslese
Säure	12,7 g/l
Qualitätsstufe	VDP.GROSSE LAGE®
Ausbau	Edelstahl
Lage	Forster Pechstein
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
Zertifikat	BIO
Qualitätssufe	Prädikatswein



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