GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan



VDP.GROSSE LAGE®

2024 Deidesheimer Kieselberg Riesling

Beschreibung

Der Kieselberg befindet sich westlich von Deidesheim am Hang des Haardt Gebirges und liegt zwischen der Leinhöhle und der Mäushöhle. Bedeutung wie im Neuhochdeutschen: Kiesel,grobkörniger, steiniger Sand. Erste Erwähnung bereits im 13ten Jahrhundert – im Jahr 1234 Cuselberch. Die Lage befindet sich komplett auf einem kleinen Plateau. Die nördliche Grenze zur Mäushöhle hin bildet eine Sandsteinmauer. Das Plateau ist leicht nach Süd geneigt und grenzt dort an die Leinhöhle und den Hohenmorgen. Die Trauben stammen aus der ältesten Parzelle unseres Kieselbergs.Die handgelesenen Trauben wurden schonend gekeltert. Der Most wurde per Sedimentation vorgeklärt und anschließend zu 70% im Edelstahltank und zu 30% im traditionellen Holzfass vergoren. Die einzelnen Partien wurden kurz vor der Füllung im Juli zusammengelegt. Das Große Gewächs aus dem Kieselberg steht für kraftvolle Eleganz, terroirgeprägte Präzision und eine markante, eigenständige Stilistik. Die hoch gelegene Lage mit kargem, steinigem Boden bringt einen Riesling hervor, der durch Spannung, Struktur und Komplexität überzeugt. Bereits in der Nase zeigt sich eine kühle, klare Aromatik: Pfirsich, Apfel und feine Zitrusnoten, durchzogen von einer frischen Bergamotte-Nuance und einem Hauch getrockneter Kräuter. Die würzig-kräutrige Komponente verleiht dem Wein Tiefe und Charakter. Am Gaumen präsentiert sich das GG straff und präzise, mit klarer, fokussierter Frucht und einer schönen, lebendigen Säure. Ein fein eingebundener, präsenter Gerbstoff sorgt für Substanz, Länge und ein spannungsreiches Mundgefühl. Die Textur ist trocken, fast salzig und druckvoll, ohne dabei an Eleganz zu verlieren.Der Kieselberg ist ein Riesling für Puristen – strukturbetont, kräutig-würzig und mineralisch klar. Ein ernsthafter, vielschichtiger Wein mit Reifepotenzial, der zugleich präzise und kompromisslos wirkt. Ideal zu puristischen Gerichten mit klaren Aromen – wie gebratenem Zander mit Kräuteröl, Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse oder auch zu asiatisch inspirierten Speisen mit Zitrus, Ingwer und Koriander.

Weindaten

Art.-Nr.	06M-2024
Füllmenge	1.5
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	0,5 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	6,6 g/l
Qualitätsstufe	VDP.GROSSE LAGE®
Lage	Deidesheimer Kieselberg
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