GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan



VDP.GROSSE LAGE®

2024 Deidesheimer Kalkofen Riesling

Beschreibung

Im 15. Jahrhundert stand in dieser Lage ein Kalkofen, was zum heutigen Lagennamen führt. Die heutige Weinbergslage umfasst rund 5 ha. Davon entfallen 1,1 ha auf das Weingut von Bassermann-Jordan. Der Weinberg ist nach Süden leicht geneigt und wird im Norden durch mehrere Sandsteinmauern begrenzt.Die handselektierten Trauben der bis zu 27 Jahre alten Rieslingstöckewurden schonend gepresst und der Most über Nacht sedimentiert. Die Gärung erfolgte zu 60 % im Holzfass und zu 40 % im Stahltank, mit den weinbergseigenen Hefen. Die Füllung erfolgte Anfang Juli, bis dahin verblieb der Wein auf der Hefe, um ihm noch mehr Tiefe und Komplexität zu verleihen.In der Nase dominieren kühle Zitrusnoten, begleitet von würzigen und kräutrigen Anklängen. Die Aromatik ist puristisch, dennoch ausdrucksstark, mit einer subtilen Tiefe, diesich mit Luft weiter öffnet. Die salzige, kreidige Mineralität zieht sich von Anfang an durch und verleiht dem Wein eine klare Handschrift. Am Gaumen wirkt der Kalkofen 2024 präzise, fein und elegant, mit fokussierter Frucht, fester Struktur und einer beeindruckenden inneren Spannung. Die steinige Mineralität unterstreicht die Herkunft, während die Säure frisch, aber perfekt eingebunden ist.Der Wein besitzt spürbare Kraft, ohne fett zu wirken – getragen von einer schlanken Textur und einem festen Rückgrat.Das Finale ist lang, kühl und von einer super Länge, in der sich Mineralität, Frucht und Würze in harmonischer Balance entfalten. Perfekt zu puristisch zubereitetem Fisch - z. B. Steinbutt mit Fenchel oder Jakobsmuschel mit Zitronenbutter -, zu Krustentieren, aber auch zu Gerichten mit hellen Saucen und frischen Kräutern oder zu feiner asiatischer Küche mit Limette und Sesam.

Weindaten

Art.-Nr.	43M-2024
Füllmenge	1.5
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	1,4 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	6 g/l
Qualitätsstufe	VDP.GROSSE LAGE®
Lage	Deidesheimer Kalkofen
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Mittelhaardt, deutsche Weinstraße
Zertifikat	BIO
Qualitätsstufe	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