GEHEIMER RAT DR. VON

Bassermann-Jordan



VDP.ERSTES GEWÄCHS®

2024 Forster Ziegler Riesling

Beschreibung

Das Forster Ziegler war bis zur Novellierung des deutschen Weingesetzes 1971 eine eigene Weinbergslage. In Zuge dessen wurde jedoch beschlossen diese Lage dem Forster Ungeheuer zuzuschlagen. 2012 haben wir uns dazu entschieden, den Weinberg ‚Ziegler' wieder gesondert auszubauen und die Gewanne ‚Ungeheuer – Ziegler' angemeldet. Über die Jahre hat sich für uns in Verkostungen herausgestellt, dass die Vergleichsproben mit alten Weinen aus den Lagen Ungeheuer und Ziegler, auch damals schon zwei unterschiedliche Stilistiken der Weine aus dieser Lage hervorgebracht haben und ‚Ziegler' eine eigenständige Identität beweist. Im Duft dominieren weißfleischige Fruchtaromen wie Birne und junger Apfel, begleitet von saftigem Pfirsich und einer feinen, kräuterigen Note im Hintergrund. Die Kernobst-Aromen verleihen dem Wein Klarheit und eine natürliche, saftige Frische. Am Gaumen überzeugt der Riesling mit gutem Körper und spürbarem Rückgrat. Ein fester Gerbstoff sorgt für Grip und Struktur, ohne dominant zu wirken – er verleiht dem Wein vielmehr Länge, Ernsthaftigkeit und Reifepotenzial. Die Frucht bleibt dabei stets präsent, eingebettet in eine balancierte, stoffige Textur. Dieser strukturierte Riesling passt hervorragend zu gebratenem Geflügel, Kalbsgerichten oder herbstlicher Gemüseküche mit Wurzelgemüse – sein Körper und die feine Gerbstoffstruktur geben kraftvollen Speisen eine elegante Balance.

Weindaten

Art.-Nr.	08M-2024
Füllmenge	1.5
Jahrgang	2024
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Rebsorte	Riesling
Restsüße	0,5 g/l
Geschmack	Trocken
Säure	6,7 g/l
Qualitätsstufe	VDP.ERSTES GEWÄCHS®
Lage	Forster Ziegler
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