

Vinoplevelser

Forster Ungeheuer Ziegler

Bassermann Jordan



Hvis man vil have nuancerede, levende, fyldige og aromatiske Riesling-vine, er Bassermann-Jordan nøgleordet! Huset er kort og godt specialist i at skabe vine med karakter og struktur, der samtidig rummer en helt utrolig finesse og friskhed. Et sandt »ønskehus« eller paradys for Riesling-entusiaster!

Med beliggenhed ved Deidesheim og ejer af 42 ha på de mest anerkendte marker som Deidesheimer Kieselberg, Forster Ungeheuer og Forster Jesuitengarten hører Bassermann-Jordan ikke alene til blandt Pfalz' men hele Tysklands bedste Riesling-producenter. Dette udmøntede sig bl.a. i, at huset fik tildelt den fornemme »Deutscher Rieslingpreis« i år 2000. Jordan-familien kom til Pfalz i 1718, hvor man med det samme begyndte at dyrke vin.

Efter 284 års eje i samme familie købte forretningsmanden Archim Niederberger huset i 2002. Allerede ved overtagelsen var huset kendt for at lave vine af den allerhøjeste kvalitet, men siden Archim Niederberger har overtaget roret, er der taget anseelige tiltag for at højne kvaliteten yderligere. Selve vingården og de omkringliggende bygninger har gennemgået en total reovering, og der er yderligere kommet en gourmetrestaurant, et luksushotel og et brasseri til. I kældrene har Ulrich Mell overtaget roret, hvilket har medført store investeringer i såvel vinmarker som vinproduktionen. Disse tiltag har absolut givet pote, og huset må i dag betragtes som det bedste vinhus i Pfalz, uanset om det drejer sig om de lidt billigere vine eller prestigevinene.

Bassermann-Jordans intentioner med sine Grosses Gewächs-vine er at fremstille meget holdbare og lagringsværdige vine, som hver især reflekterer markernes terroir til den mindste detalje.

Druerne til denne fremragende Riesling kommer fra den helt særlige vinmark, Ungeheuer, i området Forst i Pfalz. "Dette uhyre smager mig uhyre godt", udbrød den tyske rigskansler Otto von Bismarck, da han første gang smagte et glas vin fra denne vinmark. På dansk oversættes ordet "Ungeheuer" til uhyre eller enormt, hvilket forklarer rigskanslerens fuldenndte ordspil. Og ja, så var Goethe desuden også enormt fortryllet af vinene fra denne Cru-mark. Der er altså tale om historiske og ganske exceptionelle gyldne dråber. Jordbunden består af en blanding af sand, kalksten og ler, der bevarer frugtigheden. Vinmarkens placering er endvidere beskyttet mod hårde vinde, som bidrager til, at druerne modner hurtigere end andre af områdets marker.

Leverandør

Bassermann Jordan

Land

Tyskland

Område

Pfalz

Type/Farve

Hvidvin

Drue

100% Riesling

Dyrkning

Økologisk

Riedel glas

Riesling/Sangiovese

Serveringsforslag

Skaldyr

Lyst kød

Vinifikation

Traditionel vinificering med spontangæring på rustfrie stålkanke. Vinen lagres efterfølgende på store 1.200 liters egetræsfade. Der foretages periodevis "battontage" (omrøring af bærmen).

Smagekommentarer

"Dette uhyre smager mig uhyre godt", har Otto von Bismarck sagt efter at have smagt en vin fra denne historiske vinmark! Vinen er indtagende og fyldig med enorm frugtrigdom til sidste dråbe. Udtryksfuld næse med finesserige nuancer af eksotisk frugt, hvid fersken og lyse blomster. Vinen giver en olieret fornemmelse i munden med tør og fyldig frugt kombineret med mineralisk elegance samt præcis og livlig syre.

Alkohol

13,00%

Proptype

Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN