

Vinoplevelser

Deidesheimer Paradiesgarten

Bassermann Jordan, VDP Erste Lage



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 renovering, 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.

Paradiesgarten er så absolut en af Deidesheims største vinmarker, da den strækker sig fra udkanten af landsbyen og op til, hvor Haart-bjergene tager deres begyndelse.

Vinmarkens størrelse giver en mindre variation i jordbunden, der hovedsagligt består af en meget sandholdig jordbund med enkelte forekomster af sandsten.

Leverandør

Bassermann Jordan

Land

Tyskland

Område

Pfalz

Type/Farve

Hvidvin

Drue

100% Riesling

Dyrkning

Økologisk

Riedel glas

Riesling/Sangiovese

Serveringsforslag

Apéritif
Skaldyr
Fisk - lys
Oste - milde

Vinifikation

Traditionel på ståltanke.

Smagekommentarer

I duften vælder toner af tropiske frugter, modne æbler og mineraler frem. Smagen er også meget frugtrig, men vinens fine syre sørger for, at der kommer balance i indtrykket, som således er præget af sprøhed og friskhed.

Alkohol

12,50%

Proptype

Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN