

Vinoplevelser

Forst Pechstein

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 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. Bassermann-Jordans intentioner med sine Grosses Gewächst-vine er at fremstille meget holdbare og lagringsværdige vine, som hver især reflekterer markernes terroir til den mindste detalje. Forst Pechstein-vinmarken, der ligger vest for byen Forst, er utvivlsomt en af byens absolut bedste med sin sydøstvendte beliggenhed og undergrund af vulkansk jord. Vinmageren hos Bassermann, Ulrich Mell, driver da også marken til det ekstreme ved at holde udbyttet helt nede på 22 hl pr. ha, hvilket giver vinen en utrolig koncentration og intensitet. En meget stor vin!

Leverandør

Bassermann Jordan

Land

Tyskland

Område

Pfalz

Type/Farve

Hvidvin

Drue

100% Riesling

Dyrkning

Økologisk

Riedel glas

Riesling / Zinfandel

Serveringsforslag

Oste - milde
Fisk - fede

Vinifikation

Traditionel vinificering med gæring på rustfrie ståltanke og efterfølgende lagring på store 3.000 liters egetræsfade.

Smagekommentarer

Duften er meget koncentreret med masser af frugt, krydderurter og mineraler. Smagen er fyldig, på grænsen til kraftige, med en cremet og frugtig eftersmag, som afbalanceres flot af syren.

Alkohol

13,00%

Protype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN