

WEINGUT BASSERMANN-JORDAN

Klassischer Pfälzer Riesling. In Pfälzer Weinstuben regiert Deftiges, dazu wird ein ordentlicher Schoppen Wein geschlorzt. Ob Saumagen, Schwartenmagen oder Leberknödel, zu ihren regionalen Spezialitäten trinken Pfälzer nur trockenen Riesling. Aus Deidesheim an der Weinstraße, das in der Regierungszeit des Bundeskanzlers Helmut Kohl international zu kulinarischer Berühmtheit gelangte, kommen – neben dem berühmten Saumagen – einige der besten Weine der Pfalz.



DEIDESHEIMER GRAINHÜBEL

Vor allem das Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan hat mit seinen Rieslingen Maßstäbe gesetzt. Ohnehin ist die Geschichte des Familienbetriebs untrennbar mit der Geschichte des deutschen Qualitätsweinbaus verbunden. Seit Jahrhunderten sind die Familienmitglieder hervorragende Winzer, Weinexperten und Kunstkenner. Außerdem waren sie als Bürgermeister und Abgeordnete des Frankfurter Vorparlaments sowie des Reichstags im politischen Leben aktiv tätig. Obwohl Johann Peter Jordan bereits im Jahre 1783 in Deidesheim das Anwesen mit Kellerei erbaute, gilt sein Sohn Andreas als der eigentliche Begründer des Weinguts und auch des Qualitätsweinbaus in der Pfalz. Später übte Dr. Ludwig Bassermann-Jordan auf das erste deutsche Weingesetz wesentlichen Einfluss aus und begründete den Ruhm des Weinguts.

Im Laufe der Generationen kaufte der Familienbetrieb einige der besten Weinbergslagen in Deidesheim, Ruppertsberg und Forst; 42 Hektar sind es insgesamt. Heute ist das Weingut im Besitz des Neustadter Unternehmers Achim Niederberger. Die Qualität der Weine ist eine Konstante in der internationalen Weinszene.

Eine der Spitzenlagen des Guts ist der Deidesheimer Grainhübel, nördlich vom Ortskern in Richtung Forst und damit in direkter Nähe zur Deutschen Weinstraße gelegen. Die Hanglage erstreckt sich über eine Höhe von 117 bis 150 Me-



tern über dem Meeresspiegel. Ihr Boden besteht aus einem Gemisch aus Sand und Lehm, das mit Spuren mergeligen Tons versehen ist. Dieser Bodentypus ist ein Überbleibsel typischer Buntsandsteinverwitterungsprozesse, der den Weinen eine beeindruckende Kraft, eine hohe Eleganz und eine formidable Tiefe verleiht. Die Südausrichtung der Lage lässt die Trauben verhältnismäßig früh und bis zur Vollreife gedeihen. Im Jahre 1412 wurde der Deidesheimer Grainhübel erstmals als Weinberg „an der Gryne“ erwähnt. Der Name bezieht sich höchstwahrscheinlich auf den Boden. Entweder ist er von „Grain“, einer alten Bezeichnung für abgeschwemmten Boden, oder von „Grien“ für einen mit Kies und kleinen Steinen besetzten Boden abgeleitet. Das „Hübel“ steht für „Hügel“. Die Lage besaß schon Anfang des 19. Jahrhunderts einen ausgezeichneten Ruf.

Hier reiften auch die Trauben für den 2006er Deidesheimer Grainhübel Riesling Kabinett, einen angenehm frischen, trockenen Riesling, dessen grüne

Reflexe im Glas leuchten. In der Nase entwickelt er ein intensives Bukett aus Weinbergpfirsich, Aprikosen und Birnen, verbunden mit virtuoser Mineralität. Reintönig, mächtig, konzentriert und zupackend ist dieser Wein auch am Gaumen ungemein komplex in seiner Aromatik und dennoch sehr ausgeprägt in seiner Frische. Er stellt die perfekte Balance dar zwischen phantastischem Schmelz, schmeichelnder Cremigkeit und vibrierender Mineralität.

Er ist eine „eiserne Faust im samtenen Handschuh“, wie es in Frankreich heißt, und damit der perfekte Begleiter zu deftigen Pfälzer Spezialitäten.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

