



EXPOSÉ

1995
Balthasar Röss
Oestricher Doosberg
Riesling Spätlese

KLASSIFIZIERTE LAGE

Lagenweine aus klassifizierten Einzellagen zeigen charaktervolle Eigenständigkeit. Die Einflüsse von Boden und Kleinklima geben diesen Weinen ihre unverwechselbare Note. Entsprechend der VDP-Richtlinien verwenden wir Lagenamen nur, wenn die Lage gemäß der 99er-Lagenklassifikation klassifiziert ist.

Erzeuger

Erzeuger ist das renommierte VDP-Weingut Balthasar Röss. Das Gut, 1870 vom Rheingauer Hotelier Balthasar Röss gegründet, gehört heute zu den großen familiengeführten Betrieben im Rheingau. Kontinuität im hohen Leistungsniveau und die Zuverlässigkeit sind Prinzipien, die seit der Zeit gelten, als Balthasar das Weingut gründete. Das Gut wird heute in der vierten und fünften Generation durch Stefan und Christian Röss geführt.

Weinberg

Die Lage Doosberg umfasst einen leichten Südhang, der den östlichen Rand der Gemarkung von Oestrich bildet. Er präsentiert sich als eine in sich geschlossene, nicht von Tälern oder Bachläufen durchzogene homogene Fläche. Über diese natürliche "schiefe Ebene" geht ein ständiger Wind, der besonders im Herbst von Vorteil ist, denn er lässt die Feuchtigkeit von Nebel oder Regen abtrocknen, und die Trauben bleiben länger gesund. Das Herzstück der Lage befindet sich an einer kleinen Kuppe, durch die der Weinberg eine zusätzliche westliche Neigung erhält. Im Boden findet man humosen und teilweise etwas tonigen Lößlehm vor, der von kiesigen Ablagerungen durchzogen wird. Durch die Hangneigung und diese Kiesbänder ist der Wasserhaushalt im Doosberg optimal.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte durch selektive Handlese. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in Behältern durchgeführt, die über der Presse ausgekippt werden können. Auf jegliche Maisch- oder Pumpvorgänge kann dadurch völlig verzichtet werden.

Vinifikation

Nach einer Klärung der Moste durch Sedimentation erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Exotische Nase von Mango und Physalis leichte Vanillenoten cremiges Fruchtspiel mit nussigem Charakter und stabiler Säure

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Baillikum- Cremesüppchen mit Curry Hähnchenspieß
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2011-2028
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008