



Balthasar Röss
EXPOSÉ

1995

**Balthasar Röss
Schloss Reichartshausen (Alleinbesitz)
Riesling Kabinett**



GEMARKUNGSWEIN

Weinbaurechtlich ist Schloss Reichartshausen eine Gemarkung und keine Einzellage, obwohl aufgrund der homogenen Verhältnisse und der relativ kleinen Gesamtfläche von ca. 2,5 ha die Weine einen sehr spezifischer Charakter aufweisen.

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	<i>78</i>
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	<i>9,7</i>
<i>Restzucker [g/l]:</i>	<i>17,2</i>
<i>Säure [g/l]:</i>	<i>8,8</i>

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 Leistungs-niveau 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

Alle Weinberge unter der Herkunftsbezeichnung Schloss Reichartshausen, der als selbstständiger Ortsteil im Weinbaukataster eingetragen ist, sind im Alleinbesitz von Balthasar Röss.

Schloss Reichartshausen, seit Beginn des 12. Jahrhunderts zu Kloster Eberbach gehörig, war bis Anfang des 19. Jahrhunderts ein bedeutender Außenhof des Klosters Eberbach. Der großen Tradition von Kloster Eberbach folgend baut Balthasar Röss auf den Weinbergen von Schloss Reichartshausen ausschließlich Rieslingreben an, aus denen aufgrund der Bodenverhältnisse sehr rassige und säurebetonte Weine entstehen.

Die Weinberge sind relativ flach und liegen in der (zum Teil unmittelbaren) Nähe des Rheins. Die Böden sind sehr sandig.

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

Die Vergärung erfolgt nach einer Sedimentation der Moste in gekühlten Edelstahltanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Früchtenoten von Apfel, Quitte und Bittermandel Saftiger, reifer Körper mit kerniger gut eingebundener Säure

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Linsensalat mit Rotbarbenfilets

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2011-2013

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008