



*Balthasar Röss*  
**EXPOSÉ**

**1998**  
**Balthasar Röss**  
**Hattenheimer Engelmansberg**  
**Riesling Eiswein**

**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.

Mostgewicht [° Oe]:	150
Vorh. Alkohol [% vol.]:	7,99
Restzucker [g/l]:	159,0
Säure [g/l]:	10,4

**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**

Der Name Engelmansberg geht auf den „Edelknecht Engilmann“ von Hattenheim zurück, der 1321 seine Weingüter dem Kloster Eberbach schenkte.

Die Böden sind dominiert von tiefgründigen Lössen und Lösslehm. Durch die tiefgründigen Böden sind hohe Wasserhaltekapazitäten vorhanden, die bei trockenen Jahren ein hohes Nachlieferungspotential an Wasser und Nährstoffen sicherstellen.

Die Parzelle, die wir seit Jahren für die Gewinnung von Eiswein einsetzen, liegt in einer Senke, in der sich im Winter Kaltluft sammeln kann.

**Weinlese**

Die Weinlese erfolgte durch eine nächtliche Handlese bei einer Temperatur von -8°C am 22. und 23. November. Nie wurde ein Eiswein bei Balthasar Röss früher gelesen. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in Behältern durchgeführt, die über der Presse ausgekippt werden können.

**Vinifikation**

Nach einer Klärung der Moste durch Sedimentation erfolgt eine monatelange Gärung in großen Glasflaschen.

**Komposition**

100 % Riesling

**Probenotiz**

Konfierte Orangenaromantik in der Nase leicht nussige Noten cremig karamelig mit Mango Zitrusfrucht erinnernde Säure  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

**Speiseempfehlung**

Limonentarte  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

**Entwicklungsfähigkeit**

Der Wein ist Entwicklungsfähig bis 2030.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

**REFERENZEN:**

WINE SPECTATOR [2/2000]: 93 Punkte  
„Intense, this eiswein engages you with its sweet-sour dialogue and flavours of apricot and grilled nuts. Well balanced, with a lingering note of honey.“

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008