



Balthasar Röss
EXPOSÉ
2001
Balthasar Röss
Hattenheimer Nussbrunnen
Riesling trocken

ERSTE LAGE

Als „Erste Lagen“ bezeichnen wir jeweils jene unter den klassifizierten Lagen, die aufgrund des Mikroklimas und der Bodengeologie besonders hohe Qualitätspotentiale aufweisen. Die Weine aus den „Ersten Lagen“ sind Gewächse internationalen Anspruchs!

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	<i>93</i>
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	<i>11,35</i>
<i>Restzucker [g/l]:</i>	<i>12,0</i>
<i>Säure [g/l]:</i>	<i>7,8</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.

Jahrgang

Ein Altweibersommer aus dem Bilderbuch bescherte Oktobertemperaturen bis zu 25 °C. Dieser Wetterumschwung nach einem problematischen September sorgte vor allem in Weinbergen mit hohem Gesteinsanteil, wie z.B. in Rudesheim, für optimale Reifebedingungen. In den schweren Lehmböden in der Nähe des Rheins waren allerdings doch hohe Fäulnisgrade zu verzeichnen, die eine sorgfältige Selektionsarbeit nötig machten.

Weinberg

Der Nussbrunnen in Hattenheim, eine nach Süd-Südost exponierte Lage, bekam seinen Namen nach einer Quelle, deren Ursprung heute noch erkennbar ist und die von Nussbäumen umringt war. Der Nussbrunnen liegt geschützt vor kalten Nordwinden, auf dem unteren Hattenheimer Gewann, angrenzend an den Wesselbrunnen. 1,6 ha dieser Lage, die zu den Filetstücken im Rheingau gehören, sind im Besitz des Gutes Balthasar Röss. Die besonderen Bodenverhältnisse, wie tiefgründige Lehm-Löß-Böden, die einen exzellenten Wasserhaushalt garantieren und das bestehende Kleinklima machen den Nussbrunnen zu einer Spitzenlage. So sind Voraussetzungen geschaffen, um regelmäßig Spitzenweine zu erzeugen.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte durch selektive Handlese in mehreren Durchgängen. Der Transport der Trauben erfolgt mit sehr großer Sorgfalt und sehr schonend in 40l-Boxen, die manuell über

der Presse ausgekippt werden. Auf jegliche Maisch- oder Pumpvorgänge kann dadurch völlig verzichtet werden.

Vinifikation

Die Gärung (ohne Einsatz von Reinzuchthefen) und der reduktive Ausbau erfolgen in (gekühlten) Edelstahl tanks, um die Fruchtaromen zu bewahren.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Vegetabile Noten mit nussigen Charakter. Kernige, dezente Säure mit reifen konfitierten Früchten

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Spundekäse

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2008-2009.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 30.07.2008