VDP. Prädikatsweingut

Balthasar Ress
SEIT 1870

Balthasar Ress.

EXPOSÉ

2001

Balthasar Ress
Rheingau Riesling Spätlese trocken

GEBIETSWEIN

Die Gebietsweine stellen den Einstieg in das Balthasar-Ress-Sortiment dar. Mit Schraubverschluss versehen, biete sie in jeder Hinsicht einen unkomplizierten Genuss.

Mostgewicht [° Oe]:	*80,00*
Vorh. Alkohol [% vol.]:	*11,91*
Restzucker [g/l]:	*6,7*
Säure [g/l]:	*6,5*

Erzeuger
Erzeuger ist das renommierte VDP-Weingut Balthasar Ress. Das Gut, 1870 vom Rheingauer Hotelier Balthasar Ress 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 Ress 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 Rüdesheim, 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
Die Rieslinge für diesen Wein kommen aus den verschiedenen Rheingauer Lagen der Familie Ress und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt.

Weinlese
Die Weinlese erfolgte sowohl durch selektive Handlese als auch maschinell, sofern es der Allgemeinzustand der Trauben in der entsprechenden Parzelle zuließ. Der Transport der Trauben wird möglichst 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
Kompottige Aromen von Apfel mit nussigem Nachhall reife Noten mit zurück genommener Säure
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung
Rohmilchkäse (Weißschimmel)
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit
Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2009-2010.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008

Weingut Balthasar Ress, Rheinallee 7, D-65347 Hattenheim / Rheingau Tel.: +49(0)6723/ 9195-0, Fax: +49(0)6723/ 9195-0, E-mail: info@balthasar-ress.de
www.balthasar-ress.de