



Balthasar Röss
EXPOSÉ
2001
Balthasar Röss
Hattenheimer Engelmansberg
Riesling Auslese

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]:	106
Vorh. Alkohol [% vol.]:	8,11
Restzucker [g/l]:	90,0
Säure [g/l]:	8,3

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.

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

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.

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 monatelange Gärung in großen Glasflaschen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Zarter Petrolton gepaart mit Aroma von Quittegelee. Leichte Süße mit reifer Säurestruktur.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Apfelbeignets mit Zimt & Zucker und Vanilleeis.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

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

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008