



Balthasar Ress
EXPOSÉ

2001
Balthasar Ress
„Von Unserm“
Rheingau Riesling Sekt brut

JAHRGANGSSEKT

Balthasar Ress, der das Weingut seines Namens im Jahre 1870 begründete, pflegte besonders ausgesuchte Weine als „Von Unserm“ anzubieten. Auch heute noch wird diese Marke für besondere Weine, Sekte und Spirituosen des Hauses, die höchsten Qualitätsansprüche gerecht werden, verwendet.

Ausgesuchte Weine aus gesundem Lesegut finden für die Balthasar-Ress-Sekte Verwendung. Die Cuvées stammen jeweils aus einem Jahrgang und von einer Rebsorte. Jeder einzelne Sekt hat damit seinen ganz individuellen Charakter und ist Garant für ein prickelndes Vergnügen.

Mostgewicht [° Oe]:	?
Vorh. Alkohol [% vol.]:	11,79
Restzucker [g/l]:	14,2
Säure [g/l]:	10,3

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 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.

Sektherstellung

Sekt wurde erstmals 1995 im Weingut produziert. Die hohen Anforderungen, denen sich die Familie Ress bei der Erzeugung ihrer Weine unterwirft, gelten natürlich auch für die Sektproduktion. Für die Balthasar Ress Sekte werden jeweils nur Weine einer Rebsorte und eines Jahrgangs verwendet um den Jahrgangscharakter und die Rebsortentypizität – wie im Weinbereich üblich – voll zur Geltung zu bringen.

Weinlese

Die Weinlese für die Grundweine erfolgt ausschließlich mit der Hand und selektiv.

Vinifikation

Um die Fruchtaromen zu bewahren, erfolgen die Gärung und der reduktive Ausbau der Grundweine in temperaturkontrollierten Edelstahltanks

Die Verseltung nach der „Méthode Champenoise“ und die Lagerung auf der Hefe über einen Zeitraum von mindestens zwei Jahre lassen aus dem Wein dann einen Spitzensekt werden.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Leichte Toastbrotaromen. Frisches spritziges Mousseux.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Aperitif.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Sekt ist entwicklungsfähig bis 2008-2009.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008