



Balthasar Röss
EXPOSÉ
2002
Balthasar Röss
Hattenheimer Nussbrunnen
Riesling Auslese

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>	95
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	7,92
<i>Restzucker [g/l]:</i>	97,5
<i>Säure [g/l]:</i>	7,9

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
Nach einer frühen und raschen Blüte waren die Bedingungen für den Jahrgang 2002 auch während der Monate Juli und August hinsichtlich Temperaturen und Niederschlägen im Rheingau so ausgewogen, wie es der Riesling sich idealerweise wünscht. Es schloss sich ein perfektes Spätsommerwetter im September mit warmer Witterung am Tag und kühlen Nachttemperaturen an. Dies führte zu bester Ausreifung des Lesegutes. Wenn denn noch ein Wunsch für den Jahrgang unerfüllt blieb, so war es der für das Oktober-Wetter. Hätten wir auch nur im Ansatz einen goldenen Oktober wie im Jahrgang 2001 erlebt, so hätte man den 2002er sicher unbenommen als Jahrhundertjahrgang einstufen können.

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 Wisselbrunnen. 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 und der reduktive Ausbau erfolgen in (gekühlten) Edelstahltanks, um die Frucht-aromen zu bewahren.

Komposition
100 % Riesling

Probenotiz
Duft nach reifem roten Apfel und Honigmelone. Im Geschmack tolles Süße-Säure-Spiel mit zartem Schmelz.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung
Pfirsich-Melba.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit
Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2011.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008