



EXPOSÉ

2002

Balthasar Röss Rüdesheimer Berg Rottlang Riesling Spätlese

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!

Mostgewicht [° Oe]:	102
Vorh. Alkohol [% vol.]:	8,18
Restzucker [g/l]:	91,3
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 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

Beim Berg Rottlang handelt es sich um eine Steillage mit einer Hangneigung von 33% am westlichen Ortsrand von Rüdesheim, nahe dem Binger Loch. Der Name leitet sich ab von „reuten, rotten, roden“, worunter man die Urbarmachung für weinbauliche Nutzung verstand. Er ist wohl unmittelbar zurückzuführen auf eine in den Jahren von 1031 – 1051 vom Mainzer Erzbischof gemachte Schenkung an die Rüdesheimer und Eibinger Winzer, mit der er ihnen Brachland für die Rodung überließ. Die Bodenzusammensetzung im Berg Rottland wechselt und ist sehr steinig mit Anteilen von Schiefer, Quarzit und Kies, die zum Teil leicht mit Löß abgedeckt sind. Bedingt durch das optimale Kleinklima mit hohen Licht- und Strahlungs-

mengen gelangen die Trauben im Berg Rottland zu großer Reife.

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

Leichte Quittenaromen mit Note von Muskat und Nuss. Feiner eleganter Schmelz gepaart mit feingliederter Säure.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Entenlebermousse mit Quittengelee und Walnussbroiche.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Das Erste Gewächs ist ein Wein, der sich über viele Jahre entwickelt, er gewinnt über die Jahre an Kraft und Ausdruck. Der Wein ist entwicklungs-fähig bis 2010-2012.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

REFERENZEN:

GAULT MILLAU WEIN GUIDE [2005]:
86 Punkte.

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008

Weingut Balthasar Röss, Rheinallee 7, D-65347 Hattenheim / Rheingau

Tel.: +49(0)6723/ 9195-0, Fax: +49(0)6723/ 9195-0, E-mail: info@balthasar-ross.de

www.balthasar-ross.de