



EXPOSÉ

2003

**Balthasar Röss
Rüdesheimer Berg Rottlang Riesling
Erstes Gewächs**

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]:	101
Vorh. Alkohol [% vol.]:	12,81
Restzucker [g/l]:	12,2
Säure [g/l]:	6,2

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

Bereits an Ostern war der erste Austrieb an den Reben zu beobachten. Die Blüte begann deutlich früher als im Jahresdurchschnitt und war Mitte Juni bei exzellentem Wetter abgeschlossen. Dann folgte ein außergewöhnlich heißer Sommer, der nicht nur von extrem wenig Niederschlag begleitet war, sondern auch einem Rekord an Sonnenscheinstunden seit Beginn der Aufzeichnungen in 1900 brachte. Die Weine fallen durch Ihre konzentrierte Art, den relativ hohen Alkoholgehalt und die etwas geringeren Säurewerte auf.

Weinberg

Beim Berg Rottland 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 Strahlungsmengen 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

Duft von Quitte und Anklänge von Mandel. Leichte Mineralität, zurückgestellte Säure und ein Nachhall von Bittermandel.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Seezunge auf Blattspinat.

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 2008-2009.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

REFERENZEN:

GAULT MILLAU WEIN GUIDE [2005]:
88 Punkte.

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008