



EXPOSÉ

2004
Balthasar Ress
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!

Mostgewicht [° Oe]:	101
Vorh. Alkohol [% vol.]:	12,91
Restzucker [g/l]:	91,90
Säure [g/l]:	8,6

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 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 Ress geführt.

Jahrgang

Nach dem Ausnahmejahrgang 2003 wird 2004 wieder ein typischer Riesling- Jahrgang sein: Man findet knackige Säure, hohe Extraktwerte und ausgeprägte exotische Aromen vor. Das Frühjahr war sehr trocken und warm, wurde jedoch von einigen Kaltfronten unterbrochen. Im Sommer fiel im Rheingau endlich ausreichend Regen, was die schlechte Wasserbilanz ausglich und sich zusammen mit der Wärme mengensteigernd ausgewirkt haben dürfte. Ein herrlicher Altweibersommer erlaubte es den Winzern den Lesebeginn herauszuzögern und so Mostgewichte zu erzielen, die man anfangs nicht erwartet hätte.

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 Gewinn, angrenzend an den Wisselbrunnen. 1,6 ha dieser Lage, die zu den Filetstücken im Rheingau gehören, sind im Besitz des Gutes Balthasar Ress. 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

Eingelegte Aprikosen – zieht sich hin zu Quittegelee. Eleganter Schmelz mit eingebundener Säure.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Ziegenkäse gratiniert mit Aprikosenkompott.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2011-2013.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

REFERENZEN:

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2[006]: BRONZE MEDALL.

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008