



Balthasar Ress
EXPOSÉ
2005
Balthasar Ress
Assmannshäuser Höllenberg
Spätburgunder trocken

KLASSIFIZIERTE LAGE

Lagenweine aus klassifizierten Einzellagen zeigen charaktervolle Eigenständigkeit. Die Einflüsse von Boden und Kleinklima geben diesen Weinen ihre unverwechselbare Note. Entsprechend der VDP-Richtlinien verwenden wir Lagenamen nur, wenn die Lage gemäß der 99er-Lagenklassifikation klassifiziert ist.

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	<i>93</i>
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	<i>11,81</i>
<i>Restzucker [g/l]:</i>	<i>0,1</i>
<i>Säure [g/l]:</i>	<i>5,1</i>

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

Für Balthasar Ress einer der besten Jahrgänge seit 1971! Reifegrade sind ähnlich hoch wie in 2003 aber mit viel mehr Extrakt und viel besseren Säurewerten. Der Grund hierfür liegt in der überdurchschnittlich sonnigen, wenn auch sehr wechselhaften Wetterlage dieses Jahres. Im Sommer war immer Regen da, wenn er gebraucht wurde. Im goldenen Oktober hat die Reife und Konzentration extrem schnell zugelegt.

Weinberg

Die Assmannshäuser Lagen gelten aufgrund Ihres Mikroklimas und der Bodenzusammensetzung als besonders attraktiv für den Spätburgunderanbau im Rheingau. Die Traubensorte hat sich dort seit der Jahrtausendwende ununterbrochen bewährt. Der Höllenberg gilt innerhalb Assmannshausens aufgrund seiner steilen Exposition und seines hohen Schieferanteils als das Filetstück für den Rotweinanbau.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte durch selektive Handlese. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in Behältern durchgeführt.

Vinifikation

Die Vergärung erfolgt nach der Entrappung in Rotweingärtank, in denen auch der biologische Säureausgleich stattfindet. Ein vorheriger Saftentzug sorgt für zusätzliche Konzentration. Nach dem schonenden Pressen reift der Wein in

unterschiedlich alten Barriquefässern (neu bis 3 Jahre alt).

Komposition

100 % Spätburgunder

Probenotiz

Minzaromen gepaart mit Kirsch und schwarzer Johannisbeere. Filigraner Körper mit würzigen Noten. Leichte Tanninstruktur.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Rinderfilet mit Ochsenbackenjus und grünem Spargel.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2011-2012.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008