



*Balthasar Röss*  
**EXPOSÉ**  
**2005**  
**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>	<i>105</i>
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	<i>10,79</i>
<i>Restzucker [g/l]:</i>	<i>88,1</i>
<i>Säure [g/l]:</i>	<i>7,4</i>

**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**

Für Balthasar Röss 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**

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 Wesselbrunnen. 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 von reifem Weinbergspfirsich. Cremige Süße mit zurückgestellter Säure.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

**Speiseempfehlung**

Quarksoufflé.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

**Entwicklungsfähigkeit**

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2012.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008