



EXPOSÉ

2005

**Balthasar Röss
„Von Unserm-S“
Rheingau Spätburgunder trocken**

Der Gutswein

Balthasar Röss, der das Weingut seines Namens im Jahre 1870 begründete, pflegte besonders ausgesuchte Weine als „Von Unserm“ anzubieten. Auch heute noch wird diese Marke für besondere Weine, Sekte und Spirituosen des Hauses, die höchsten Qualitätsansprüche gerecht werden, verwendet.

Mit einem „Von Unserm“ genießt man einen trockenen Wein für hohe Ansprüche, der in alter Tradition gepflegt und ausgebaut wurde – die Visitenkarte des Gutes!

Mostgewicht [° Oe]:	84
Vorh. Alkohol [% vol.]:	12,94
Restzucker [g/l]:	0,1
Säure [g/l]:	5,4

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

Die Weine für das „Von Unserm“-Cuvée kommen aus den wichtigsten Spätburgunder-Lagen der Familie Röss in Hattenheim, Geisenheim und Assmannshausen und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt.

Weinlese

Die „Von Unserm S“-Weine sind streng limitierte Spitzencuvées, die besonders spät und äußerst selektiv per Hand gelesen werden. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in kleinen Behältern durchgeführt.

Vinifikation

Die Vergärung erfolgt nach der Entrappung in speziellen Rotweingärtanks. Ein vorheriger

Saftentzug sorgt für zusätzliche Konzentration. Nach dem schonenden Pressen reift der Wein ca. 8 Monate in Edelstahlbehältern und auch teilweise Barriques, in denen der biologische Säureausgleich stattfindet. Der Ausbau eines Teiles des Cuvées in Barriques ist eines der besonderen Merkmale der „S“-Version.

Komposition

100 % Spätburgunder

Probenotiz

Cassidone mit Süssholz-Anklängen, stoffige Leichtigkeit getragen von eleganter Gelbsäure.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Rehrücken „Baden-Baden“.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2011-2013.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008