



EXPOSÉ

2006
Balthasar Ress
Erbach Marcobrunner
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]:	98
Vorh. Alkohol [% vol.]:	7,65
Restzucker [g/l]:	101,4
Säure [g/l]:	7,5

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

Noch in der letzten September-Woche konnte man mit einer großartigen Ernte rechnen, doch die extremen Niederschläge in Verbindung mit den für die Jahreszeit viel zu warmen Temperaturen Anfang Oktober haben diese Prognose zunichte gemacht. Durch das nasse und relativ warme Wetter setzte früh Fäulnis ein und zwang zu einer schnellen und sehr aufwändigen (wegen des hohen Selektionsaufwandes) Lese. Dadurch hat sich die erwartete Erntemenge stark verringert, um bis zu 30% im Vergleich zum Vorjahr. Der „goldene“ Rest-Oktober konnte schließlich dann doch für eine deutliche Qualitätssteigerung der am Schluss gelesenen Weine genutzt werden.

Weinberg

Der Marcobrunn liegt zwischen Erbach und Hattenheim auf einem nach Süden geneigten Hang. Der Name, vor 1200 als "markenburne", ab 1275 als "markenborne" erwähnt, kommt von "marka" (= Grenze) und bezeichnet einen Brunnen an der Gemarkungsgrenze Erbach-Hattenheim. Als die Erbacher um 1810 den Brunnen mit einer klassizistischen Umrahmung schmückten, schrieben sie auf den oberen Abschluss "Marcobrunnen Gemarkung Erbach", die darüber erbosten Hattenheimer schrieben später auf ihre Seite: "So ist es richtig und so soll es sein. Für Erbach das Wasser und für Hattenheim den Wein!" Der mittelschwere Boden ist geprägt von glimmerführendem tertiärem Mergel mit zum Teil lateraler Wasserversorgung.

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

Nach einer Klärung der Moste durch Sedimentation erfolgt eine temperaturkontrollierte Sontangärung in Edelstahltanks.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Duft von Pfirsich und Ananas. Ausgewogenes Süße-Säure-Spiel, zarter Schmelz.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Marinierte Ananas.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2014-2015.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008