



EXPOSÉ

2006
Balthasar Ress
Hattenheimer Nussbrunnen
Riesling Erstes Gewächs

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.]:	13,20
Restzucker [g/l]:	7,4
Säure [g/l]:	6,7

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 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 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 (ohne Einsatz von Reinzuchthefen) und der reduktive Ausbau erfolgen in (gekühlten) Edelstahl tanks, um die Fruchtaromen zu bewahren.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Noten mit zarter Aromatik – erinnert an exotische Früchte wie Ananas und Mango gepaart mit Pfirsich & Apfel. Leichte Mineralität mit zarter Säurestruktur.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Lachs auf Gemüserisotto.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2011.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008