



EXPOSÉ

2006
Balthasar Röss
Oestricher
Riesling

GEMARKUNGSWEIN

Bei Weinen dieser Kategorie handelt es sich um hochwertige Lagencuvées aus den Hauptgemarkungen des Gutes. Jahrhundertalte Tradition und zeitgenössischer Geschmack verbinden sich zu einem modernen Klassiker für den täglichen Genuss.

Mostgewicht [° Oe]:	74
Vorh. Alkohol [% vol.]:	9,70
Restzucker [g/l]:	28,40
Säure [g/l]:	7,30

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

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 (wg. 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

Bei Weinen dieser Kategorie handelt es sich um hochwertige Lagencuvées aus der Oestricher Gemarkung. Jahrhunderte alte Tradition und zeitgenössischer Geschmack verbinden sich zu einem modernen Klassiker für den täglichen Genuss.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte durch selektive Handlese. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in Behältern durchgeführt, die über der Presse ausgekippt werden können. Auf jegliche Maisch- oder Pumpvorgänge kann dadurch völlig verzichtet werden.

Vinifikation

Die Vergärung erfolgt nach einer Sedimentation der Moste in gekühlten Edelstahl tanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Satter grüner Apfel mit leicht grasigen Noten zarter frischer Schmelz mit harmonischer Säure
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Kalbstafelspitz Bomillongemüse und Apfel-Merrettich-Kompott
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2009-2012.
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

REFERENZEN:

EICHELMANN [2006]: „Die Basisweine sind klarer und fruchtbetonter als im Jahr zuvor.“

zuletzt aktualisiert: 17.04.2008