



Balthasar Röss
EXPOSÉ
2007
Balthasar Röss
Hattenheimer Engelmansberg
Riesling Spätlese

KLASSIFIZIERTE LAGE

Lagenweine aus klassifizierten Einzellagen zeigen charaktervolle Eigenständigkeit. Die Einflüsse von Boden und Kleinklima geben diesen Weinen ihre unverwechselbare Note. Entsprechend der VDP-Richtlinien verwenden wir Lagennamen nur, wenn die Lage gemäß der 99er-Lagenklassifikation klassifiziert ist.

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	95
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	11,07
<i>Restzucker [g/l]:</i>	16,0
<i>Säure [g/l]:</i>	7,0

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 Leistungsniveau 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

2007 war ein ungewöhnliches Jahr – von meteorologischen Besonderheiten geprägt: Durch die hohen Temperaturen im April kam es zu einem Vegetationsvorsprung der Reben von bis zu drei Wochen und somit bereits Mitte Mai zu der frühesten Blüte aller Zeiten im Rheingau. Nach warmen Tagen im Juli mit genügend Feuchtigkeit, setzte sich im Spätsommer und Frühherbst das günstige Wetter fort: Sonnige und warme Tage in Kombination mit kalten Nächten sorgten für eine hervorragende Aromenausbildung. Die gute Wasserversorgung löste viele Mineralstoffe im Boden, die von den Reben aufgenommen werden konnten. Dadurch sind die Weine sehr extraktreich.

Im Gegensatz zu 2006, in dem die Fäulnis uns zu einem enormen Tempo bei der Ernte zwang, waren es nun seit dem Erntebeginn am 10. September fast sieben Wochen, in denen wir voll ausgereifte, mit feinen Aromen ausgebildete Trauben gelesen haben. Statt einer Vegetationsperiode der Trauben von sonst ungefähr 100 Tagen, waren es diesmal fast 140 Tage, was sich in einer unheimlichen Aromatik bemerkbar macht.

Weinberg

Der Name Engelmansberg geht auf den „Edelknecht Engilmann“ von Hattenheim zurück, der 1321 seine Weingüter dem Kloster Eberbach schenkte. Die Böden sind dominiert von tiefgründigen Lössen und Lößlehmen.

Durch die tiefgründigen Böden sind hohe Wasserhaltekapazitäten vorhanden, die bei trockenen Jahren ein hohes Nachlieferungspotential an Wasser und Nährstoffen sicherstellen.

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

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

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Apfel-Aprikosenaromen mit leichtem Holunder-Anklang. Zurückhaltene Säure mit eleganter Süsse.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Quarkschaum mit marinierten Mirabellen.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2015.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008