



Balthasar Röss.
EXPOSÉ
2007
Balthasar Röss
Rheingau Riesling Spätlese

GEBIETSWEIN

Die Gebietsweine stellen den Einstieg in das Balthasar-Röss-Sortiment dar. Mit Schraubverschluss versehen, bieten sie in jeder Hinsicht einen unkomplizierten Genuss.

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	92
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	8,23
<i>Restzucker [g/l]:</i>	63,8
<i>Säure [g/l]:</i>	7,9

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 Aromenbildung. 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

Die Rieslinge für diesen Wein kommen aus den verschiedenen Rheingauer Lagen der Familie Röss und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte sowohl durch selektive Handlese als auch maschinell, sofern es der Allgemeinzustand der Trauben in der entsprechenden Parzelle zuließ. Der Transport der

Trauben wird möglichst 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 Edelstahltanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Nase von gelben Äpfeln, fruchtiger Extrakt, harmonische Säure als Rückgrat.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Leichte Fischgerichte, z.B. Forelle blau.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2011.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008