



EXPOSÉ

2007
Balthasar Röss
„Von Unserm“ Rheingau Riesling
trocken

Der Gutswein

Balthasar Röss, der das Weingut seines Namens im Jahre 1870 begründete, pflegte besonders ausgesuchte Weine als „Von Unserm“ anzubieten. Auch heute noch wird diese Marke für besondere Weine, Sekte und Spirituosen des Hauses, die höchsten Qualitätsansprüche gerecht werden, verwendet.

Mit einem „Von Unserm“ genießt man einen trockenen Wein für hohe Ansprüche, der in alter Tradition gepflegt und ausgebaut wurde – die Visitenkarte des Gutes!

| | |
|--------------------------------|--------------|
| <i>Mostgewicht [° Oe]:</i> | <i>80</i> |
| <i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i> | <i>11,65</i> |
| <i>Restzucker [g/l]:</i> | <i>8,8</i> |
| <i>Säure [g/l]:</i> | <i>7,8</i> |

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 wichtigsten Lagen des Gutes im gesamten Rheingau und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt.

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

Feine Nase von grünem Apfel, stabile Säure mit kernigem Extrakt.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Gebackener Schafkäse.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2009-2011.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008