



# EXPOSÉ

2008  
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]:	75
Vorh. Alkohol [% vol.]:	9,32
Restzucker [g/l]:	30,90
Säure [g/l]:	7,80

### 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

Das Jahr 2008 begann großartig: Frühe Blüte und früher Reifebeginn ließen eine lange Vegetationsperiode für die Reben erwarten und zunächst an 2007 denken. Auch der Sommer war mit viel Regen und viel Sonnenschein für den Riesling eine Wonne. Einzig der Herbst war problematisch: Der September war zu kalt – und der Oktober alles andere als „golden“. Der dann auftretende Regen und die daraus resultierende Fäule machte entsprechend viel zusätzliche manuelle Selektion nötig. Die anfängliche Nervosität - das schwierige Jahr 2006 ist uns noch allgegenwärtig - wich schnell einem großen Optimismus als die Moste sich sehr reintonig und mit sehr schönen Fruchtaromen präsentierten. „Stets sind es sehr fruchtbetonte ausgereifte Riesling Weine mit schönem Säurespiel“, O-Ton, Kellermeister Thomas Doll.

### Weinberg

Bei Weinen dieser Kategorie handelt es sich um hochwertige Lagencuvées aus der Oestricher Gemarkung.

### 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

Im Duft noch etwas verhalten, die Säure ist in der schmelzigen Frucht versteckt.

Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

### Speiseempfehlung

Kalbsbries.

Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

### Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2014-2017.

Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

zuletzt aktualisiert: 27.11.2009