



EXPOSÉ

2008
Balthasar Röss
Blanc de Blancs
Rheingau Weissburgunder
trocken

GEBIETSWEIN

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

Mostgewicht [° Oe]:	75,00
Vorh. Alkohol [% vol.]:	11,80
Restzucker [g/l]:	7,30
Säure [g/l]:	7,00

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

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

Ein ganz neuer Zugang im Balthasar Röss Portfolio: Das Lesegut stammt aus einer Parzelle in Hattenheim, in der die Erträge durch konsequentes Ausdünnen auf ein Mindestmaß heruntergefahren wurden. Lange Maischestandzeiten wurden angewendet sowie ein Ausbau im Barrique. Das Ergebnis ist der erste Weissburgunder, der den Namen Balthasar Röss trägt!

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 altersunterschiedlichen Barriquefässern unter Einsatz von Reinzuchtheferen.

Komposition

100 % Weissburgunder.

Probenotiz

Rassige Säure mit belebender Frucht im Gaumen. Ein gelungener Blanc de Blancs.
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

Speiseempfehlung

Zu weißen pochiertem Fisch mit gutem Olivenöl verfeinert.
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2012-2013.
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

zuletzt aktualisiert: 26.11.2009