



*Balthasar Röss*  
**EXPOSÉ**

**2008**  
**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>	<i>85</i>
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	<i>8,60</i>
<i>Restzucker [g/l]:</i>	<i>55,0</i>
<i>Säure [g/l]:</i>	<i>8,4</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**

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**

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 Edelstahl tanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

**Komposition**

100 % Riesling.

**Probenotiz**

Frische fruchtige Nase, im Gaumen rassige Säure mit dichtem, schlankem Fruchtkörper. Immoralität ist sehr harmonisch eingebunden.  
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

**Speiseempfehlung**

Gelbe Gaspaccio, Sushi.  
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

**Entwicklungsfähigkeit**

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2014-2019.  
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

zuletzt aktualisiert: 26.11.2009