



# EXPOSÉ

2008

**Balthasar Röss  
Rüdesheimer Berg Rottland Riesling  
Trockenbeerenauslese**

## ERSTE LAGE

Als „Erste Lagen“ bezeichnen wir jeweils jene unter den klassifizierten Lagen, die aufgrund des Mikroklimas und der Bodengeologie besonders hohe Qualitätspotentiale aufweisen. Die Weine aus den „Ersten Lagen“ sind Gewächse internationalen Anspruchs!

Mostgewicht [° Oe]:	160,00
Vorh. Alkohol [% vol.]:	8,13
Restzucker [g/l]:	187,00
Säure [g/l]:	6,30

### 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

Beim Berg Rottland handelt es sich um eine Steillage mit einer Hangneigung von 33% am westlichen Ortsrand von Rüdesheim, nahe dem Binger Loch. Der Name leitet sich ab von „reuten, rotten, roden“, worunter man die Urbarmachung für weinbauliche Nutzung verstand. Er ist wohl unmittelbar zurückzuführen auf eine in den Jahren von 1031 – 1051 vom Mainzer Erzbischof gemachte Schenkung an die Rüdesheimer und Eibinger Winzer, mit der er ihnen Brachland für die Rodung überließ. Die Bodenzusammensetzung im Berg Rottland wechselt und ist sehr steinig mit Anteilen von Schiefer, Quarzit und Kies, die zum Teil leicht mit Löß abgedeckt sind. Bedingt durch das optimale

Kleinklima mit hohen Licht- und Strahlungsmengen gelangen die Trauben im Berg Rottland zu großer Reife.

### Weinlese

Die Weinlese erfolgte durch selektive Handlese in mehreren Durchgängen. Der Transport der Trauben erfolgt mit sehr großer Sorgfalt und sehr schonend in 40l-Boxen für eine weitere Nachselektion auf einem Arbeitstisch im Weingut. Danach werden die Trauben ohne jegliche Maisch- oder Pumpvorgänge auf die Presse gebracht.

### Vinifikation

Die monatelange Gärung und der reduktive Ausbau erfolgten in kleinen Edelstahl tanks, bzw. Glasballons.

### Komposition

100 % Riesling.

### Probenotiz

Eine elegante Trockenbeerenauslese mit viel Dichte, Schmelz und einem langen Abgang.  
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

### Speiseempfehlung

Sollte man einfach nur trinken und genießen.  
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)

### Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis min. 2024 - das Ende seiner Reife Phase ist nicht abzusehen.  
Claudio Fusco (Sommelier im Nassauer Hof, Wiesbaden)