



Prädikatsweingut



Balthasar Röss

Balthasar Röss

EXPOSÉ

2000

Balthasar Röss

**Schloss Reichartshausen (Alleinbesitz)
Riesling Auslese**



GEMARKUNGSWEIN

Weinbaurechtlich ist Schloss Reichartshausen eine Gemarkung und keine Einzellage, obwohl aufgrund der homogenen Verhältnisse und der relativ kleinen Gesamtfläche von ca. 2,5 ha die Weine einen sehr spezifischer Charakter aufweisen.

Mostgewicht [° Oe]:	100
Vorh. Alkohol [% vol.]:	9,49
Restzucker [g/l]:	54,3
Säure [g/l]:	7,9

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

Die schlechte Witterung mit 130 Liter Niederschlag im Oktober / m² während der Erntemache aus 2000 ein Jahr voller besonderer Herausforderungen für die Winzer. Ein deutliches West-Ost-Gefälle (zugunsten des Westens) zeigt sich im Rheingau deutlich. Die Menge wird deutlich durch die notwendigen Selektionsarbeiten im Weinberg reduziert.

Weinberg

Alle Weinberge unter der Herkunftsbezeichnung Schloss Reichartshausen, der als selbstständiger Ortsteil im Weinbaukataster eingetragen ist, sind seit 1979 im Alleinbesitz von Balthasar Röss.

Schloss Reichartshausen, seit Beginn des 12. Jahrhunderts zu Kloster Eberbach gehörig, war bis Anfang des 19. Jahrhunderts ein bedeutender Außenhof des Klosters Eberbach. Der großen Tradition von Kloster Eberbach folgend baut Balthasar Röss auf den Weinbergen von Schloss Reichartshausen ausschließlich Rieslingreben an, aus denen aufgrund der Bodenverhältnisse sehr rassige und säurebetonte Weine entstehen.

Die Weinberge sind relativ flach und liegen in der (zum Teil unmittelbaren) Nähe des Rheins. Die Böden sind sehr sandig.

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 Edelstahltanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Petrolton gepaart mit dem Duft von reifer Quitte und Mandelgeschmack. Dezentestes Süße-Säurespiel.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Kürbissuppe.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2007.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008

Weingut Balthasar Röss, Rheinallee 7, D-65347 Hattenheim / Rheingau

Tel.: +49(0)6723/ 9195-0, Fax: +49(0)6723/ 9195-0, E-mail: info@balthasar-ross.de

www.balthasar-ross.de