



Balthasar Röss
EXPOSÉ
2001
Balthasar Röss
Hattenheimer Wisselbrunnen
Riesling Auslese

KLASSIFIZIERTE LAGE

Lagenweine aus klassifizierten Einzellagen zeigen charaktervolle Eigenständigkeit. Die Einflüsse von Boden und Kleinklima geben diesen Weinen ihre unverwechselbare Note. Entsprechend der VDP-Richtlinien verwenden wir Lagenamen nur, wenn die Lage gemäß der 99er-Lagenklassifikation klassifiziert ist.

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	<i>102</i>
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	<i>7,33</i>
<i>Restzucker [g/l]:</i>	<i>102,20</i>
<i>Säure [g/l]:</i>	<i>8,30</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

Ein Altweibersommer aus dem Bilderbuch bescherte Oktobertemperaturen bis zu 25 °C. Dieser Wetterumschwung nach einem problematischen September sorgte vor allem in Weinbergen mit hohem Gesteinsanteil, wie z.B. in Rüdesheim, für optimale Reifebedingungen. In den schweren Lehmböden in der Nähe des Rheins waren allerdings doch hohe Fäulnisgrade zu verzeichnen, die eine sorgfältige Selektionsarbeit nötig machten.

Weinberg

Über den Ursprung des Namens Wisselbrunnen gibt es unterschiedliche Theorien. Einerseits wird von der Verwandtschaft mit Wiesel oder Wiese gesprochen, andererseits sieht man den Namen im lateinischen Wort "fistula" begründet, was soviel bedeutet wie "die Röhre", und Hinweis auf den dort befindlichen Brunnen gibt. Der Wisselbrunnen ist auf einer Höhe von 100 m über NN gelegen und nach Süd-Südwest exponiert, was für eine optimale Sonneneinstrahlung sorgt. Die leichten tertiären Mergelböden haben eine gute Wasserhaltefähigkeit, wodurch die Trauben auch in sehr trockenen Jahren eine hohe Reife erreichen.

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

Nach einer Klärung der Moste durch Sedimentation erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Apfel, Aprikose und Pfirsich vereint als kompottige Aromen mit leichten karamelligen Noten und harmonischer Säure.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Pralinenmousse mit marinierten Kirschen.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2005-2020.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008