



Balthasar Röss
EXPOSÉ
2004
Balthasar Röss
Assmannshäuser Spätburgunder
trocken

GEMARKUNGSWEIN

Bei Weinen dieser Kategorie handelt es sich um hochwertige Lagencuvées aus den Hauptgemarkungen des Gutes. Jahrhundertalte Tradition und zeitgenössischer Geschmack verbinden sich zu einem modernen Klassiker für den täglichen Genuss.

Mostgewicht [° Oe]:	90
Vorh. Alkohol [% vol.]:	13,07
Restzucker [g/l]:	0,3
Säure [g/l]:	5,0

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

Nach dem Ausnahmejahrgang 2003 wird 2004 wieder ein typischer Riesling-Jahrgang sein: Man findet knackige Säure, hohe Extraktwerte und ausgeprägte exotische Aromen vor. Das Frühjahr war sehr trocken und warm, wurde jedoch von einigen Kaltfronten unterbrochen. Im Sommer fiel im Rheingau endlich ausreichend Regen, was die schlechte Wasserbilanz ausglich und sich zusammen mit der Wärme mengensteigernd ausgewirkt haben dürfte. Ein herrlicher Altweibersommer erlaubte es den Winzern den Lesebeginn herauszuzögern und so Mostgewichte zu erzielen, die man anfangs nicht erwartet hätte.

Weinberg

Die Assmannshäuser Lagen gelten aufgrund Ihres Mikroklimas und der Bodenzusammensetzung als besonders attraktiv für den Spätburgunderanbau im Rheingau. Die Traubensorte hat sich dort seit der Jahrtausendwende ununterbrochen bewährt.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte durch selektive Handlese. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in Behältern durchgeführt die über der Presse ausgekippt werden können.

Vinifikation

Die Vergärung erfolgt nach der Entrappung in Rotweingärtanks. Ein vorheriger Saftentzug sorgt für zusätzliche Konzentration. Nach dem schonenden Pressen reift der Wein mehr als 8-

24 Monate in Edelstahlbehältern und Barrique-tanks, in denen auch der biologische Säureausgleich stattfindet.

Komposition

100 % Spätburgunder

Probenotiz

Schwarze Johannisbeere mit leichtem Anklang von Vanille. Strukturierter Körper mit harmonischen Tannin.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Gebratene Kalbsleber mit glaciertem Apfel-Kartoffel-Selleriepüree und Schalotenjus.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2009-2010.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008