



Balthasar R.
EXPOSÉ
2004
Balthasar Ress
„Von Unserm-S“ Spätburgunder
trocken

Der Gutswein

Balthasar Ress, der das Weingut seines Namens im Jahre 1870 begründete, pflegte besonders ausgesuchte Weine als „Von Unserm“ anzubieten. Auch heute noch wird diese Marke für besondere Weine, Sekte und Spirituosen des Hauses, die höchsten Qualitätsansprüche gerecht werden, verwendet.

Mit einem „Von Unserm“ genießt man einen trockenen Wein für hohe Ansprüche, der in alter Tradition gepflegt und ausgebaut wurde – die Visitenkarte des Gutes!

Mostgewicht [° Oe]:	75
Vorh. Alkohol [% vol.]:	12,5
Restzucker [g/l]:	0,1
Säure [g/l]:	5,2

Erzeuger

Erzeuger ist das renommierte VDP-Weingut Balthasar Ress. Das Gut, 1870 vom Rheingauer Hotelier Balthasar Ress 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 Ress 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 Weine für das „Von Unserm“-Cuvée kommen aus den wichtigsten Spätburgunder-Lagen der Familie Ress in Hattenheim, Geisenheim und Assmannshausen und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt.

Weinlese

Die „Von Unserm S“-Weine sind streng limitierte Spitzencuvées, die besonders spät und äußerst selektiv per Hand gelesen werden. Der Transport der Trauben wird sehr schonend in kleinen Behältern durchgeführt.

Vinifikation

Die Vergärung erfolgt nach der Entrappung in speziellen Rotweingärtanks. Ein vorheriger Saftentzug sorgt für zusätzliche Konzentration. Nach dem schonenden Pressen reift der Wein ca. 8 Monate in Edelstahlbehältern und auch teilweise Barriques, in denen der biologische Säureausgleich stattfindet. Der Ausbau eines Teiles des Cuvées in Barriques ist eines der besonderen Merkmale der „S“-Version.

Komposition

100 % Spätburgunder

Probenotiz

Grüner Pfeffer verbunden mit Kirscharomen. Kräftiger Körper von Frucht, Tannin und Gerbstoffen.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Lammrücken gebraten mit geschmorten pflanzenbasierten Gemüse und Speckpolenta.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2012.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008