



EXPOSÉ

2005

Balthasar Ress

Schloss Reichartshausen (Alleinbesitz)
Riesling Kabinett



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]:	92
Vorh. Alkohol [% vol.]:	10,67
Restzucker [g/l]:	25,2
Säure [g/l]:	7,2

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

Für Balthasar Ress einer der besten Jahrgänge seit 1971! Reifegrade sind ähnlich hoch wie in 2003 aber mit viel mehr Extrakt und viel besseren Säurewerten. Der Grund hierfür liegt in der überdurchschnittlich sonnigen, wenn auch sehr wechselhaften Wetterlage dieses Jahres. Im Sommer war immer Regen da, wenn er gebraucht wurde. Im goldenen Oktober hat die Reife und Konzentration extrem schnell zugelegt.

Weinberg

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

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 Koster Eberbach folgend baut Balthasar Ress 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 Edelstahl tanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Dezenter Duft von grünem Apfel. Im Geschmack leichte Süße mit zartem Schmelz und fein eingebundener Säure.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Gebratener Zander auf Wurzelgemüse.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2010-2011.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008