



VDP. Prädikatsweingut



*Balthasar Röss*  
**EXPOSÉ**  
**2006**  
**Balthasar Röss**  
**Hattenheimer Engelmansberg**  
**Riesling Spätlese halbtrocken**

### 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>     | 97   |
| <i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i> | 11,7 |
| <i>Restzucker [g/l]:</i>       | 16,6 |
| <i>Säure [g/l]:</i>            | 7,7  |

#### 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

Noch in der letzten September-Woche konnte man mit einer großartigen Ernte rechnen, doch die extremen Niederschläge in Verbindung mit den für die Jahreszeit viel zu warmen Temperaturen Anfang Oktober haben diese Prognose zunichte gemacht. Durch das nasse und relativ warme Wetter setzte früh Fäulnis ein und zwang zu einer schnellen und sehr aufwändigen (wg. des hohen Selektionsaufwandes) Lese. Dadurch hat sich die erwartete Erntemenge stark verringert, um bis zu 30% im Vergleich zum Vorjahr. Der „goldene“ Rest-Oktober konnte schließlich dann doch für eine deutliche Qualitätssteigerung der am Schluss gelesenen Weine genutzt werden.

#### Weinberg

Der Name Engelmansberg geht auf den „Edelknecht Engilmann“ von Hattenheim zurück, der 1321 seine Weingüter dem Kloster Eberbach schenkte. Die Böden sind dominiert von tiefgründigen Lössen und Lösslehmen. Durch die tiefgründigen Böden sind hohe Wasserhaltekapazitäten vorhanden, die bei trockenen Jahren ein hohes Nachlieferungspotential an Wasser und Nährstoffen sicherstellen.

#### Weinlese

Die Weinlese erfolgt durch selektive Handlese.

#### Vinifikation

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

#### Komposition

100 % Riesling

#### Probenotiz

Dezentes Fruchtspiel von Apfel, im Nachhall mit Bittermandel. Cremige Säure.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

#### Speiseempfehlung

Gebratener Fenchel auf Mangofenchel.  
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