



Balthasar Röss
SEIT 1870

Balthasar Röss

EXPOSÉ

2006
Balthasar Röss
Rheingau Riesling halbtrocken
(100cl)

GEBIETSWEIN

Die Gebietsweine stellen den Einstieg in das Balthasar-Röss-Sortiment dar. Mit Schraubverschluss versehen, bieten sie in jeder Hinsicht einen unkomplizierten Genuss.

<i>Mostgewicht [° Oe]:</i>	74
<i>Vorh. Alkohol [% vol.]:</i>	10,5
<i>Restzucker [g/l]:</i>	14,90
<i>Säure [g/l]:</i>	8,20

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

Die Rieslinge für diesen Wein kommen aus verschiedenen Rheingauer Lagen der Familie Röss und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt.

Weinlese

Die Weinlese erfolgte sowohl durch selektive Handlese als auch maschinell, sofern es der Allgemeinzustand der Trauben in der entsprechenden Parzelle zuließ. Der Transport der Trauben wird möglichst 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 Edelstahltanks unter Einsatz von Reinzuchthefen.

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Klares Gelb mit grünlichen Reflexen. Zarte Nase von vollem Apfel. Saftige Frucht mit harmonisch eingebundener Säure.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Fruchtige Aromen und eine frische Säure machen diesen halbtrockenen Wein zum idealen Essensbegleiter bei leicht gewürzten Gerichten (z. B. Curry) mit hellem Fleisch oder Fisch oder zu Käse.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2009-2010.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

REFERENZEN:

EICHELMANN [2006]: „Die Basisweine sind klarer und fruchtbetonter als im Jahr zuvor.“

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008

