



Balthasar Röss
EXPOSÉ

2006
Balthasar Röss
„Von Unserm-S“ Rheingau Riesling
trocken

Der Gutswein

Balthasar Röss, 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]:	92
Vorh. Alkohol [% vol.]:	13,4
Restzucker [g/l]:	8,8
Säure [g/l]:	7,1

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

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 den wichtigsten Lagen des Gutes mit altem Rebbestand (dies ist eines der besonderen Merkmale der „S“-Version) 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 Behältern durchgeführt, die über der Presse

ausgekippt werden können. Auf jegliche Maisch- oder Pumpvorgänge kann dadurch völlig verzichtet werden.

Vinifikation

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

Komposition

100 % Riesling

Probenotiz

Gelbe Apfelaromen mit dezenter Säure. Gradliniger Charakter.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Speiseempfehlung

Spundekäs

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2008-2009.

Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 11.01.2008