



# EXPOSÉ

2007  
Balthasar Röss  
Hattenheimer Riesling  
halbtrocken

## GEMARKUNGSWEIN

Bei Weinen dieser Kategorie handelt es sich um hochwertige Lagencuvées aus den Hauptgemarkungen des Gutes. Jahrhundertalte Tradition und zeitgenössischer Geschmack verbinden sich zu einem modernen Klassiker für den täglichen Genuss.

Mostgewicht [° Oe]:	75
Vorh. Alkohol [% vol.]:	10,64
Restzucker [g/l]:	15,30
Säure [g/l]:	8,00

### 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

2007 war ein ungewöhnliches Jahr – von meteorologischen Besonderheiten geprägt: Durch die hohen Temperaturen im April kam es zu einem Vegetationsvorsprung der Reben von bis zu drei Wochen und somit bereits Mitte Mai zu der frühesten Blüte aller Zeiten im Rheingau. Nach warmen Tagen im Juli mit genügend Feuchtigkeit, setzte sich im Spätsommer und Frühherbst das günstige Wetter fort: Sonnige und warme Tage in Kombination mit kalten Nächten sorgten für eine hervorragende Aromenausbildung. Die gute Wasserversorgung löste viele Mineralstoffe im Boden, die von den Reben aufgenommen werden konnten. Dadurch sind die Weine sehr extraktreich.

Im Gegensatz zu 2006, in dem die Fäulnis uns zu einem enormen Tempo bei der Ernte zwang, waren es nun seit dem Erntebeginn am 10. September fast sieben Wochen, in denen wir voll ausgereifte, mit feinen Aromen ausgebildete Trauben gelesen haben. Statt einer Vegetationsperiode der Trauben von sonst ungefähr 100 Tagen, waren es diesmal fast 140 Tage, was sich in einer unheimlichen Aromatik bemerkbar macht.

### Weinberg

Die Rieslinge für diesen Wein kommen aus den wichtigsten Hattenheimer Lagen der Familie Röss und werden sorgfältig aufeinander abgestimmt. Er repräsentiert damit die gesamte Gemarkung, an der Balthasar Röss seinen Sitz hat.

### 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

Grüne Apfelaromen mit leicht vegetabilen Noten. Kernige Säure mit zarter Restsüße.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

### Speiseempfehlung

Kalbtafelspitz mit Meerrettichsosse.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

### Entwicklungsfähigkeit

Der Wein ist entwicklungsfähig bis 2009-2011.  
Helge Hagen (Sommelier im Kronenschlösschen, Hattenheim)

zuletzt aktualisiert: 01.07.2008