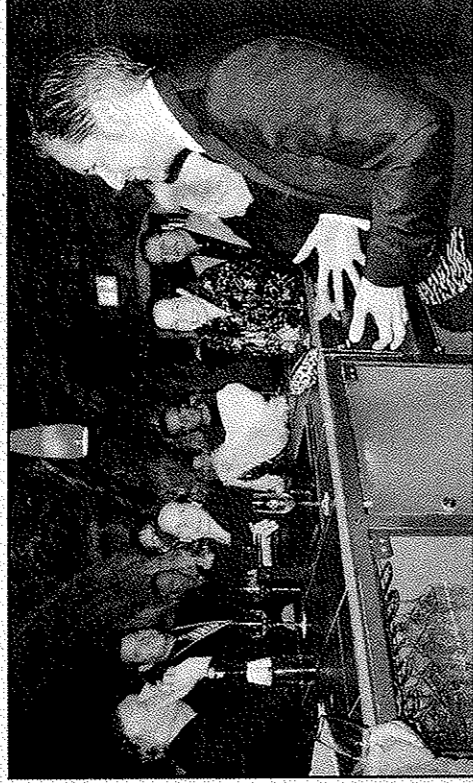


## Tiefer Griff in die Schatzkammer

Winzer Stefan Röss zeigte, was in seinem Keller noch zu finden ist

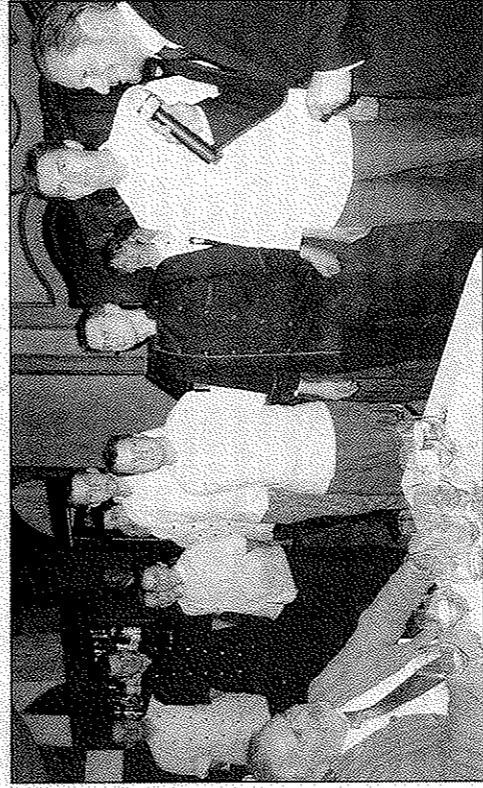
Hattenheim. (sf) – „Die alten Weine liegen mir eben am Herzen und ich staune immer wieder, was ich so alles in meiner eigenen Schatzkammer entdecke, wenn ich diese Weinprobe hier vorbereite“, sagte Stefan Röss zu seinen rund 100 Gästen, die er tief in den hauseigenen Cabalettkeller führte. „Geschichte in kleinen Schlückchen“ hatte der Gastgeber der Schatzkammerweinprobe im Rahmen der Glorreichen Rheingau Tage im Weingut Balthasar Röss seinen Gästen eingeschenkt. Stefan Röss war für die „Schatzkammerweinprobe“ wieder in die entlegensten Winkel seines Weinkellers gestiegen und hatte köstliche Raritäten ausgewählt.

Eröffnet wurde der Abend mit einem 2008er „Von unserm“ Rheingau Riesling Sekt in der „Wine-Bank“ der Familie Röss. Christian Röss, der die Idee der „Wine-Bank“ entwickelt hatte, begrüßte die Gäste hier mit einer Überraschung: Das Weingut Balthasar Röss ist in einem der angesehensten Weinführer, dem Gault Millau WeinGuide Deutschland, mit der dritten Traube ausgezeichnet worden. Die Auszeichnung sei eine Bestätigung für das konsequente Streben nach bester Qualität in den vergangenen Jahren und zeige, dass die Familie Röss und ihr



Christian Röss berichtete von den drei Trauben im neuen Gault Millau.

Team auf dem richtigen Weg seien. „Wir verstehen dies als ein Etappenziel“, so Christian Röss, „auf dem Weg zu einer verlässlichen Größe in Sachen Spitzenwein“. Die Autoren des Gault Millau würdigten besonders die dynamische Teamleistung des Gutes. Gemeinsam stelle man sich müdig und erfolgreich gegen den regionalen Trend zu mehr Reststübe im Wein. Die 14 bewerteten Röss-Weine erhielten Bewertungen von bis zu 93 Punkten.



Patrik Kimpel und sein Team verwöhnten die Gäste mit einem köstlichen Menü passend zu den Schatzkammerweinen.



Den regen Gesprächen der Weinfreunde an den schön eingedeckten Tischen wurde viel Raum gegeben.

geschenkt, erinnerte sich Stefan Röss. Patrik Kimpel, Patron im Kronenschlosschen, der den Gästen an diesem Abend das Menü servierte, nahm die Gelegenheit wahr, den ersten Weinausschanker für den Service im Restaurant anzuwerben, sehr zum Spaß der Gäste. Es sei eine gute Entscheidung gewesen, das Familienrestaurant in die Hände von H.B. Ullrich zu legen, resümierte Stefan Röss. Er hob die gute Nachbarschaft mit dem Kronenschlosschen hervor. Und auch Kimpel sagte, dass man stolz sei, ein so renommiertes Weingut in unmittelbarer Nähe zu haben, betont die familiäre Verbundenheit, den gegenseitigen Respekt und die Freundschaft, die die Häuser miteinander verbinde.

Wie gut diese Verbindung harmonisiert, spiegelte sich dann im Menü wieder. Gleich zum ersten Gang wartete Stefan Röss mit einer 2001er Rüdeshheimer Berg Roseneck Riesling Auslese und einer 2009er Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese auf. Dazu servierte Kimpel ein Gateau von der Gänseleber mit Quitten und Walnüssen. Zum Heilbutt mit Kartoffelisotto, Liebstöckel und schwarzem Knoblauch gab es eine 1991er Rüdeshheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese und ein 2009er Rüdeshheimer Berg Rotland Riesling Erstes Gewächs ins Glas. Die zarten Kalbsbäckchen mit weißer Bohnencreme, Artischocke und Gremolata wurden von einer 1994er Hochheimer Domdechane Riesling Spätlese und einem 2007er „Von unserm-S“ Spätburgunder aus der Magnumflasche begleitet. Zum Hirschkalbsrücken mit Aptel-Krokantkruste, Rotkohl und kleinem Semmelknödel wurde eine 15 Liter-Balthasar-Flasche geöffnet und ins Glas kam ein 2004er Reserve Perrin Cotes du Rhodane des Weingutes Perrin & Fils in Frankreich. „Wir haben schon familiär bedingt viele Kontakte nach Frankreich“, erläuterte Stefan Röss, der mit einer französischen Diplomatentochter verheiratet ist. Und es sei Tradition im Hause Röss, auch über den Tellerrand zu blicken und die Begegnung mit anderen großen Weingütern nicht zu scheuen. Schließlich krönten zwei edelsüße Raritäten den genussvollen Abend: Ins Glas kamen eine 2001er Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Auslese aus der Magnum Flasche und eine 2003er Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Beerenauslese. Dazu servierte Patrik Kimpel Pralinenis mit Topfen-Grießknödel an Birne und Kürbisschmelze.

Stefan Röss hatte sichtlich Spaß daran, dass seine „alten Weine“ einem größeren Publikum das Alterungspotential großer Rieslinge vor Augen führten. „Die Größe des Rieslings kann man eben nicht nur mit jungen Weinen demonstrieren“, sagte Röss, der sich freute, dass seine Gäste sich von dem genussvollen Zusammenspiel gereifter Rieslinge gerne überzeugen ließen. „Unglaublich, was diese Wein auch nach 30 Jahren Lagerung noch für eine Frische und Säure zu bieten haben“, sagte ein verblüffter Gast. „Das kann eben nur ein Rheingauer Riesling“, kommentierte Röss.

Weiter ging es dann von der Wine-Bank in den benachbarten Cabalettkeller. Hier kredenzte Stefan Röss eine 1999er Hattenheimer Engelmannsberg Spätlese, einen 1982er Rüdeshheimer Berg Schloßberg Kabinett und eine 1976er Hattenheimer Engelmannsberg Riesling Beerenauslese, die die Herzen der Weinfreunde höher schlagen ließen. So sei der 1982er Rüdeshheimer Berg Schloßberg Kabinett seine „Entdeckung der Woche gewesen“. „Ein idealer Zechwein mit gerade mal 7 bis 8 Prozent Alkohol“ so Röss. Und das schöne an der Schatzkammerweinprobe sei, dass man sich hier wie unter Freunden fühlt: „Weil man weiß, das alle, die hier sind, unsere Rieslinge auch nach Jahren noch zu schätzen wissen“, sagte Röss. Und passend zu den alten Weinen erzählte er von den damaligen Begebenheiten im Weinbau. So erinnerte er an die Flurbereinigung in Rüdeshheim Anfang der 80er Jahre, an den Durchbruch durchgängig edle Rieslinge zu exklusiven Meis zu servieren, wie vor über 30 Jahren Graf Matschuka-Greifencloau im Grauen Haus vorgenommen hatte und schließlich erinnerte er sich auch daran, wie er sich an der Theke im Kronenschlosschen, dem damaligen „Hotel Röss“, als Zehnjähriger sein Sonntagsgeld verdient hatte, indem er hier Weine ausschunkte. Das benachbarte Kronenschlosschen war nämlich in diesem Jahr der Ort, wo die Gäste nach der kleinen Schatzkammerweinprobe ein Fünftang-Menü mit weilteren Raritäten aus der Röss'schen Schatzkammer genießen durften.

Bisher fand die Schatzkammerweinprobe stets in der hauseigenen und zum Gastraum umgebauten großen Kelterhalle statt. Doch man habe einen neuen Impuls geben wollen und das Konzept in diesem Jahr geändert, erläuterten Stefan und Christian Röss. Also ging man gemeinsam mit den Gästen in das benachbarte Restaurant, das einst der Familie Röss gehörte. Hier habe das Weingut nicht nur 1870 seinen Ursprung gehabt, hier hätten auch seine Eltern und Großeltern schon ihren Wein aus-