

2004 „Von Unserm“ Riesling Qualitätswein trocken

Weingut Balthasar Röss, Hattenheim
(Rheingau)

Typ A. Ein knackiger Riesling, gebietstypisch stahlig, straff gebaut, geradeaus, frisch, elegant und spritzig. Markante Säure, jugendlich verdichtete Adstringenz: Dieser Riesling trifft bestimmt nicht jedermanns Geschmack – umso mehr dürfte er eingefleischten Weinzähnen und Puristen gefallen. Im Duft nimmt man Pfirsich wahr, weiße Blüten, Zitrusfrüchte, pflanzliche Terpennoten. Langer, extraktgeprägter Abgang.

€ 7,45, Tel. 06723-919 50,
Fax 91 95 91,
weingut@ress-wine.com,
www.balthasar-ross.de

6

2004 Langenlonsheimer Riesling Qualitätswein trocken Weingut Schweinhardt, Langenlonsheim (Nahe)

Typ B. Viel Farbe, viel Aroma. Hochreife Frucht (intensiv Pfirsich, Apfel, Ananas). Der Gaumen mit seiner stark von Kohlensäure getragenen Frische wirkt präzise, kernig, dabei weich gefedert, kraftvoll und kompakt. Bei aller technischen Finesse, die dem Wein innewohnt, ist die Mineralität doch unverstellt erkennbar. „Ein guter einfacher Wein“, schrieb ein Juror. „Ein klassischer Typ gegen den Durst“, ein anderer. € 4,20, Tel. 06704-931 00, Fax 93 10 50,
info@schweinhardt.de, www.schweinhardt.de

7

DIE JURY

In mehreren Blindproben teilte sie aus 176 Weinmestern. In der Endrunde präsidierten *Romana Echensperger*, *Stephan Reinhardt*, *Torsten Römling*, *Christian Wenger*, *Mario Zini*, Restaurant „La Scala“ (alle Hamburg) sowie WEIN GOURMET-Redakteur *Ulrich Sautter*.

