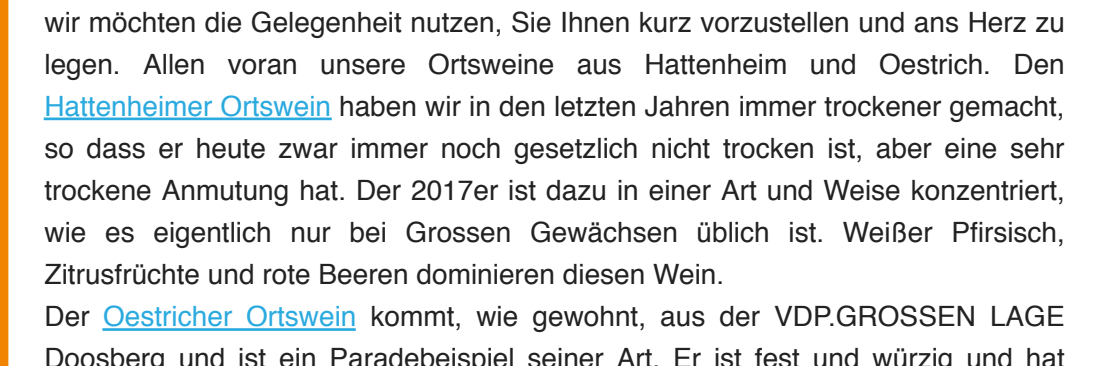




Sehr geehrte Damen und Herren,

die letzten Monate waren in Sachen Wetter doch wirklich sehr außergewöhnlich. Es hat kaum geregnet und seit Anfang April ist eigentlich Sommer. Selbst sogenannte „tropische Nächte“ - also Nächte in denen es über 20 Grad warm bleibt - hatten wir bereits im April. Dementsprechend sieht es in der Natur und in unseren Weinbergen aus. Alles ist förmlich explodiert. Wir hatten eine der frühesten Blüten überhaupt und sind aktuell so weit in der Rebeentwicklung voran, wie wir es eigentlich noch nie hatten. Alles deutet auf eine extrem frühe Ernte in diesem Jahr hin. Glücklicherweise kamen wir mit ausreichend Wasser aus dem Winter, sodass wir trotz dieses Wetters und wenig Niederschlägen noch eine sehr gute Wasserversorgung in unseren Weinbergen haben. Kurzum, alles sieht fantastisch aus und wenn wir vor größeren Katastrophen verschont bleiben würden, was wir uns sehnlichst wünschen, dann könnte 2018 ein Jahr ohne große Aufregungen werden. Die Betonung liegt hierbei auf „könnte“. Im letzten Jahr sah bis zum Hagel in der Nacht auf den ersten August aus alles ganz entspannt und schön aus. Drücken Sie uns bitte die Daumen. Und ein wenig Regen könnte demnächst auch nicht schaden...

Diese Tage startete auch unser großes neues Projekt. Wir bauen für Sie eine weitere Balthasar Ress Weinbar & Vinothek. Voraussichtlich ab Ende August finden Sie uns in Frankfurt im brandneuen Domrömerquartier. In diesem städtebaulich sicherlich herausragenden und wohl einzigartigen Projekt entsteht unsere Weinbar & Vinothek in der Sie, wie auch in Wiesbaden in der Mauer gasse, unsere Weine kaufen, verkosten oder einfach auch vor Ort genießen können. Dazu werden wir eine kleine, aber sehr feine Speisenauswahl anbieten. Wir freuen uns unglaublich auf dieses Projekt im Herzen Frankfurts und werden Sie auf unseren sozialen Kanälen über den Fortschritt der Arbeiten auf dem Laufenden halten. Das Ganze ist ein weiterer Meilenstein für uns und unser Weingut. Übrigens: unsere Weinbar & Vinothek in Wiesbaden hat in diesem Jahr bereits ihr fünfjähriges Bestehen gefeiert. Das liegt ganz besonders an unseren zahlreichen und treuen Stammkunden, bei denen wir uns auch auf diesem Weg ganz herzlich bedanken möchten.



AKTION

Frisch gefüllt

Der Jahrgang 2017, der uns vor enorme Herausforderungen stellte, ist in jedem Fall eines: extrem delikat! Die Weine sind von einer Struktur, Dichte und Klarheit, wie wir es schon lange nicht mehr erlebt haben. Die ersten Weine sind gefüllt und wir möchten die Gelegenheit nutzen, Sie Ihnen kurz vorzustellen und ans Herz zu legen. Allen voran unsere Ortsweine aus Hattenheim und Oestrich. Den [Hattenheimer Ortswein](#) haben wir in den letzten Jahren immer trockener gemacht, so dass er heute zwar immer noch gesetzlich nicht trocken ist, aber eine sehr trockene Anmutung hat. Der 2017er ist dazu in einer Art und Weise konzentriert, wie es eigentlich nur bei Grossen Gewächsen üblich ist. Weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte und rote Beeren dominieren diesen Wein.

Der [Oestricher Ortswein](#) kommt, wie gewohnt, aus der VDP.GROSSEN LAGE Doosberg und ist ein Paradebeispiel seiner Art. Er ist fest und würzig und hat einen Hauch von roten Beeren und wird von einer ganz feinen Mineralität getragen. Beide Weine bieten enorm viel in ihrer Kategorie. So sieht das auch der renommierte Weinführer weinplus und gibt beiden Weinen in seinem kürzlich erschienenen „Ortswein-Special“ Höchstbewertungen.

Wir freuen uns Ihnen heute als kleine [Dankeschön-Aktion](#) diese beiden Ortsweine im Paket anbieten zu können.

DANKESCHÖN-AKTION

Ganz besonders stolz sind wir auf unseren neuen Gin – Balthasar's Eleven London Dry Gin.

Die „11“ („eleven“) im Namen bezieht sich auf die Anzahl der eingesetzten Botanicals, die dem Gin sein Aroma geben: Wacholder, Orange, Rosmarin, Spitzwegerich (aus Mainz), Dost (Oregano) (aus Mainz), Rieslingblüte (aus den eigenen Weinbergen), Holunderblüte (aus Wiesbaden), Pimpinell (aus Mainz), Pomeranzenschalen, Zitronenmyrteblätter, Riesling Hefebrot. Die in der Rezeptur beinhalteten Riesling-Blüten aus den eigenen Weinbergen dürften bei einem Gin relativ einzigartig sein.

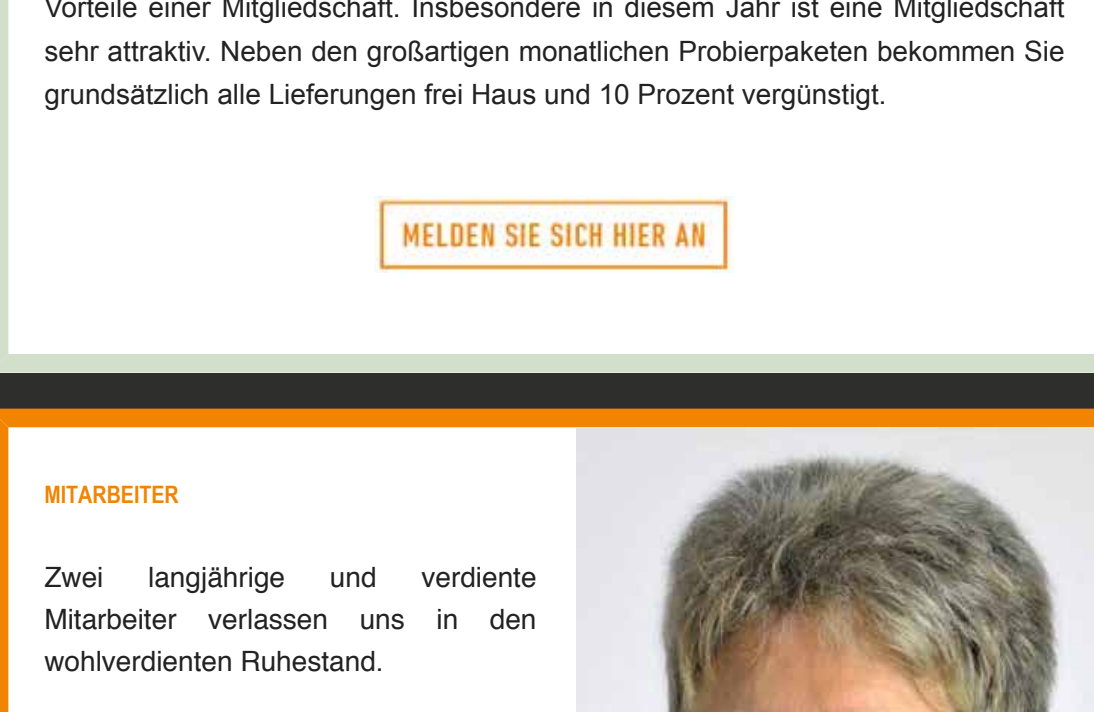
Der Gin weist mit 47% einen relativ hohen Alkoholgehalt auf – ein wichtiges Qualitätsmerkmal (viele andere Gins haben Alkoholgehalte von unter 40%). Das Ergebnis ist ein relativ „breitschultriger“ und aromatischer Gin, der insbesondere gemeinsam mit Tonic als Gin Tonic seine Stärken ausspielt.

Die erste Auflage („Batch No 1“) besteht aus 1.000 Flaschen a 50cl.

Das Wasser für den Gin, mit dem die Destillate auf Trinkstärke eingestellt werden, kommt aus einer deutschen Quelle an der Nordsee. Es gibt dort Brunnen die in 300 Metern Tiefe bis in eine norwegische Seenplatte reichen. Dieses Wasser hat ganz besondere Eigenschaften was das Trübungsverhalten angeht und die Reaktion mit Wacholder und den Botanicals. Der Gin wird weicher, die Botanicals klarer im Geschmack und der Gin einfach kraftvoller als mit anderen Wassern.

Die Kategorie „London Gin“ ist eine gesetzlich definierte Kategorie. Sie definiert die „reinste“ und „höchste“ Kategorie im Gin-Bereich. In dieser Kategorie dürfen z.B. im Gegensatz zu den anderen Kategorien keine „natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe und/oder Aromaeextrakte“ verwendet werden.

Den Gin hat Christian Ress gemeinsam mit dem Brenner Hubertus Vallendar an der Mosel konzipiert. Er hat die Botanicals gebrannt und alle weiteren Produktionsschritte für ihn durchgeführt. Das Rückennetikett trägt seine Unterschrift. Hubertus ist z.B. in 2018 Träger folgender „World Spirits Awards“ (einer der renommiertesten internationalen Wettbewerbe für die Spirituosenbranche): "Distillery of the Year 2018" in Gold, Silber und Bronze.



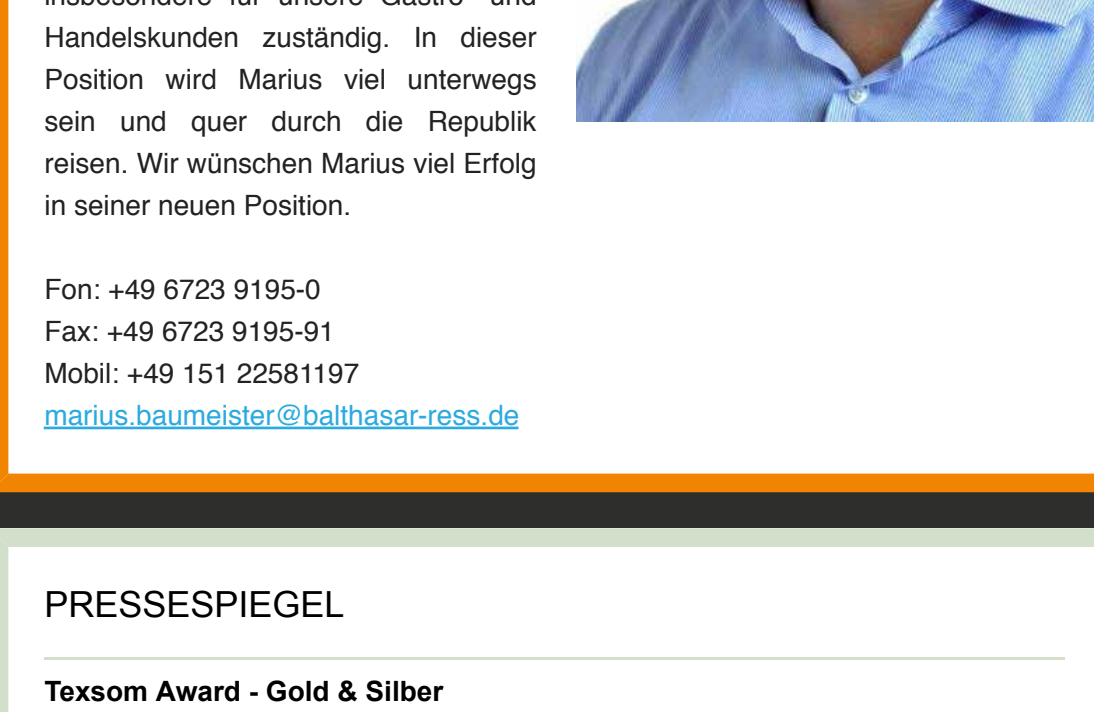
Als wineBANKer im Rheingau erhalten Sie exklusiven Zugang zu den monatlichen wineBANKer's tables. Zum ersten Mal war ein Winzer aus der Region Mittelrhein bei uns Gast zum table – um genau zu sein in dem Fall gleich zwei!

Jochen Ratzenberger und Friedrich Schiefers konnten eindrucksvoll den Einfluss des am Mittelrhein vorherrschenden Schiefers auf ihre Weine aufzeigen.

Christian Ress konnte an diesem Abend die Gäste bereits auf das bald nun auch in der wineBANK Rheingau zur Verfügung stehende „by the glass“-Ausschanksystem aufmerksam machen, das in wenigen Wochen in Betrieb genommen werden wird und allen wineBANKer's aller Standorte den glasweisen Zugriff auf interessante Weine bei einfacher Abrechnung über die wineBANKer's card ermöglicht. Bei freigeschalteter Karte können Sie diesen Service nicht nur im Rheingau, sondern dann auch an den Standorten Mainz, Pfalz, Palma und in wenigen Wochen auch in Köln nutzen.

Möchten Sie Teil der Community werden? Dann buchen Sie [hier](#) ein Fach!

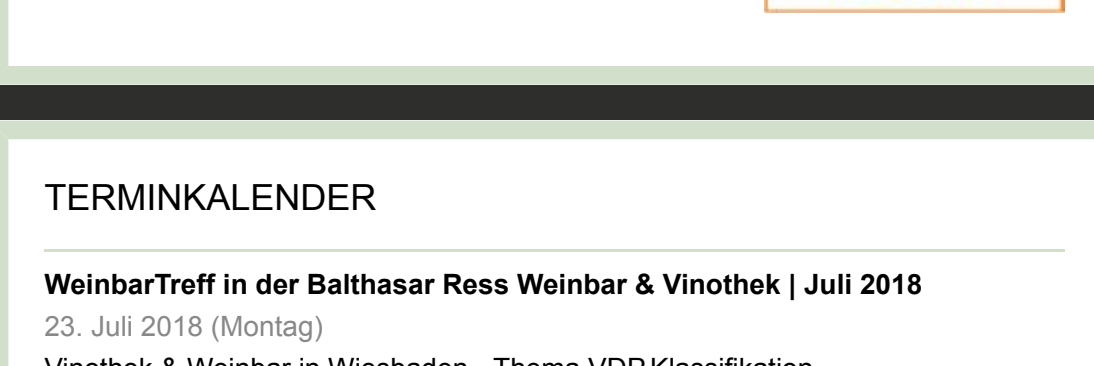
BUCHEN SIE HIER



BR CLUB

Unser [BR-Weinclub](#) wächst stetig und konstant weiter. Nutzen auch Sie die Vorteile einer Mitgliedschaft. Insbesondere in diesem Jahr ist eine Mitgliedschaft sehr attraktiv. Neben den großartigen monatlichen Probierpaketen bekommen Sie grundsätzlich alle Lieferungen frei Haus und 10 Prozent vergünstigt.

MELDEN SIE SICH HIER AN



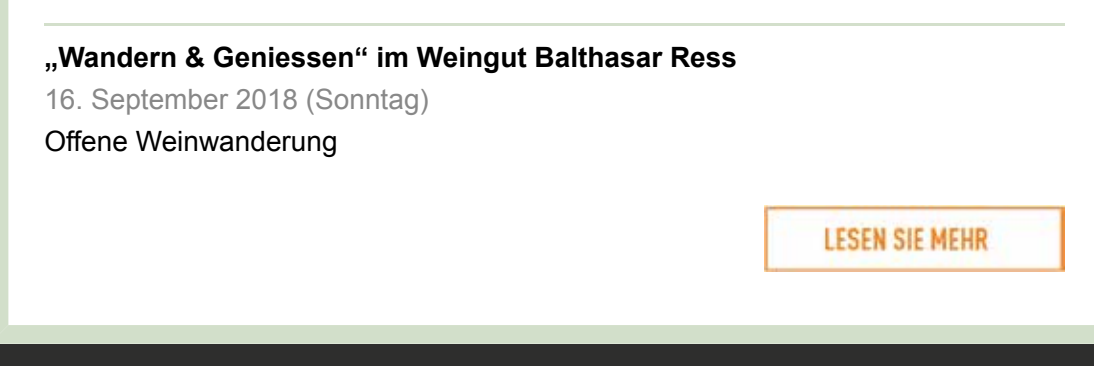
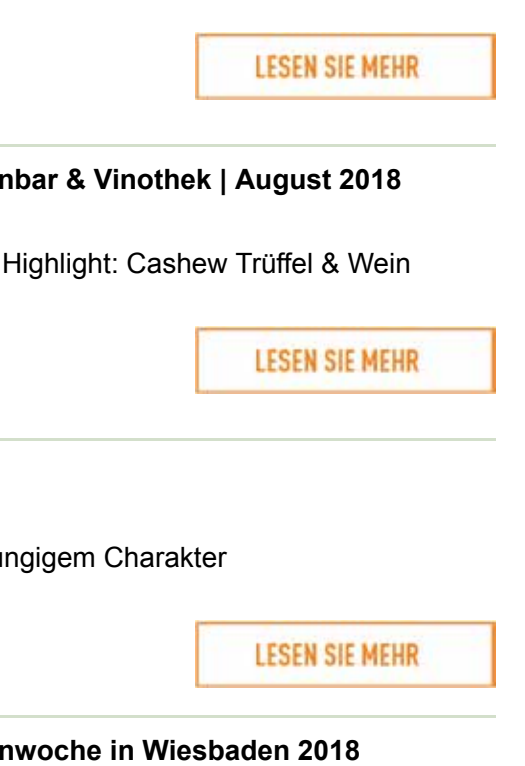
MITARBEITER

Zwei langjährige und verdiente Mitarbeiter verlassen uns in den wohlverdienten Ruhestand.

Marita Lutz war über mehrere Jahrzehnte in unserem Weingut und hat mit ihrer herausragend angenehmen und verbindlichen Persönlichkeit unsere Entwicklung treu begleitet. Sie hat akribisch die Auftragsannahme und -abwicklung verantwortet und war für alle Kollegen hier ein wichtiger Ansprechpartner.

Franz Idstein hat mit seiner stets hilfsbereiten und freundlichen Art einen wesentlichen Teil zur Entwicklung der Produktion in den letzten Jahren beigetragen. Der einzige Bayern-Fan im Betrieb, brachte stets Ruhe in die Dinge und hatte dabei immer ein Lächeln im Gesicht. Egal wie stressig die Situation auch war.

Wir werden beide sehr vermissen



VERSTÄRKUNG FÜR UNSERENVERKAUF - SALE

Marius Baumeister

Neu und doch nicht neu im Team ist unser Marius Baumeister. Er ist seit einigen Jahren, als studentische Aushilfe, bei uns im Weingut und hat hier insbesondere unsere Vinothek weitestgehend verantwortet. Marius' Studium ist nun zu Ende und wir freuen uns, dass er unserem Weingut treu bleibt. Er ist ab sofort fester Bestandteil unseres Vertriebsteams und hier insbesondere für unsere Gastro- und Handelskunden zuständig. In dieser Position wird Marius viel unterwegs sein und quer durch die Republik reisen. Wir wünschen Marius viel Erfolg in seiner neuen Position.

Fon: +49 6723 9195-0
Fax: +49 6723 9195-91
Mobil: +49 151 22581197
marius.baumeister@balthasar-ress.de

PRESSSPIEGEL

Texsom Award - Gold & Silber

Einer der angesehensten und wichtigsten Preise in den USA
Balthasar Ress erhält Judges Award.

LESEN SIE MEHR

Decanter World Wine Awards (DWWA)

Der Decanter World Wine Award (DWWA) ist der weltweit größte und einflussreichste Weinwettbewerb.
Zwei unserer Weine wurden mit der Silber und Bronze Medaille ausgezeichnet.

LESEN SIE MEHR

Best of 2018-6

Wein-Plus.eu
Die alljährliche Riesling Bestenliste von wein-plus ist erschienen.
Balthasar Ress ist fünf Mal enthalten.

LESEN SIE MEHR



BR BALTHASAR RESS EST. 1870	Vinothek Hattenheim Rheinallee 50 - 65347 Hattenheim April-Oktober Mo-Fr: 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr Sa-So: 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr November-März Mo-Fr: 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr Sa-So: 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr Wir freuen uns auf Ihren Besuch	Weinbar Wiesbaden & Vinothek Mauer gasse 10 - 65183 Wiesbaden Mo-Do: 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr Fr: 12.00 Uhr bis 24.00 Uhr Sa: 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr An Sonn- und Feiertagen geschlossen
--	---	--

[f](#) Balthasar Ress [f](#) Rebstockpacht [f](#) wineBANK Rheingau

[t](#) Balthasar Ress [y](#) Balthasar Ress [@](#) Balthasar Ress

Falls Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich [hier](#) abmelden.

Balthasar Ress Weingut KG, Rheinallee 7, D-65347 Eitville-Hattenheim
Komplementär: Christian Ress, Kommanditist: Stefan Ress
Handelsregister: Wiesbaden HR A 6503, Ust Ident Nr.: DE 238343572
Impressum