

2014 RIESLING „32“

BALTHASAR RESS - RHEINGAU, DEUTSCHLAND



Die mittlere Stufe in dieser komplexen Welt ist dieser 32 Monate gereifte Stoff. Die Trauben stammen aus Hattenheim (aus der Lage Engelmansberg). Der Riesling wird in mehreren Durchgängen selektiv von Hand in Boxen gelesen, wodurch auf anschließende Maisch- oder Pumpvorgänge völlig verzichtet werden kann. Der Most wurde spontan vergoren und lag insgesamt 32 Monate auf der Hefe - ungewöhnlich lange und somit namensgebend. Deutlich mehr Noten von Hefe und röstigen Brotaromen oder sogar exotischen Gerüchen wie Sellerie. Frappierend ist eine deutlich spürbare Säure, die diesen Wein geschmacklich unendlich lange trägt. Aus großen Burgundergläsern, in der Karaffe (auch längere Zeit) belüftet, kann er von kühl bis zu einer Temperatur wie ein Rotwein auch bei 17° C getrunken werden. Ein spannender, vielseitiger Essensbegleiter mit einer enorm vitalen Spannung, was sicherlich auch am Jahrgang liegt.

Rebsorte Riesling	Region Rheingau	Restzucker 0,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 6-17°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Rheingauer Landwein	Gesamtsäure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Löss	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Weingut Balthasar Ress, 65347 Eltville-Hattenheim
Höhe über N.N. 80 - 130 Meter	Ausbau 32 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



In diesem aufsteigenden Stern des Rheingaus regiert ein spannendes Duo. Der Besitzer und Geschäftsführer Christian Ress holte sich Dirk Würtz, einen charaktvollen Weingutsleiter ins Boot. Dirk war nicht nur Winzer, sondern auch gefragter Blogger und Social Media Aficionado, der Dinge kritisch und lustvoll durchleuchtet. Mit dieser kleinen Serie lang auf der Hefe gereifter Rieslinge, die wir ganz exklusiv in Deutschland vertreiben, setzten die beiden ein geschmacklichen Meilenstein.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.