

# RIESLING „22“

BALTHASAR RESS - RHEINGAU, DEUTSCHLAND



Auf den köstlichen „18er“ folgt mit dem „22er“ ein grenzgenialer Stoff. Die kerngesunden Riesling Trauben stammen aus dem Hattenheimer Engelmannsberg. Es gab mehrere Stahlgebäude und wir haben uns bei unserem Besuch im Frühjahr 2017 für diesen glasklaren Wein entschieden. Er wirkt noch feiner, puristischer und geschliffener als der 18er mit zarter Kohlensäureprägung. Nach der Füllung hat er noch ein halbes Jahr auf der Flasche verbracht, bevor wir ihn in den Verkauf gegeben haben. Mit diesem markanten Stil brechen Dirk Würtz und seine Mannschaft die verkrusteten Strukturen der Uniformität vieler Rieslinggewächse auf. So ungewöhnlich wie sie anfänglich schmecken, will man irgendwann zurück zu ihnen. Eine lustvolle Erweiterung des geschmacklichen Horizonts. Man kann den „22er“ in vielen Facetten genießen. Aus großen Burgundergläsern, in der Karaffe (auch längere Zeit) belüftet, kann er von kühl bis zu einer Temperatur wie Rotwein bei 17° C getrunken werden. Es ist die aromatische Vielfalt und seine lebendige Frische, die diesen Wein auszeichnet.

<b>ANBAUGEBIET</b> Rheingau	<b>CHARAKTER</b> Vielschichtig, fruchtig, mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Rheingauer Landwein	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 80 - 130 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Weingut Balthasar Ress, 65347 Eltville-Hattenheim	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Kontinental, ausgewogen	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Mit natürlichen Hefen spontan im Edelstahltank vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalk, Löss	<b>REBSORTE</b> Riesling	<b>AUSBAU</b> 22 Monate auf der Hefe im Stahltank. 6 Monte in der Flasche	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 6 - 17° C



In diesem aufsteigenden Stern des Rheingaus regiert ein spannendes Duo. Der Besitzer und Geschäftsführer Christian Ress hat sich Dirk Würtz einen charaktervollen Weingutsleiter ins Boot geholt. Dirk ist 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, setzen die beiden ein geschmacklichen Meilenstein. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.