
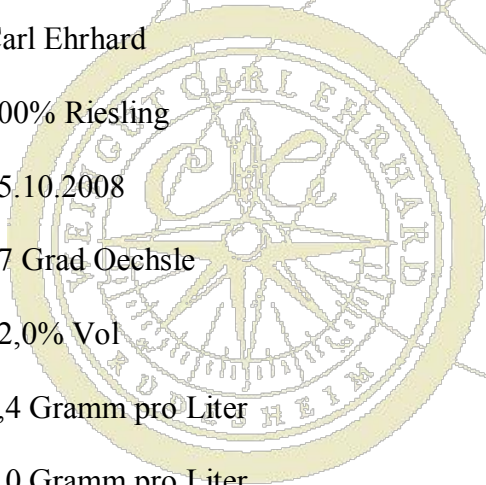


CARL EHRHARD

WEINGUT



Weinname	: 2008er Carl Ehrhard – Blue Label Rüdesheimer Riesling Kabinett trocken
Kellermeister	: Carl Ehrhard
Rebsorte	: 100% Riesling
Gelesen	: 15.10.2008
Mostgewicht	: 87 Grad Oechsle
Alkohol	: 12,0% Vol
Säure	: 8,4 Gramm pro Liter
Restzucker	: 8,0 Gramm pro Liter



Vinifikation: Selektive Handlese der gesunden Trauben aus den Weinbergslagen Bischofsberg und Berg Roseneck. Langsame Vergärung bei ca 18 Grad. Gärdauer 4 Wochen und Ende der Gärung bei 8,0 Gramm Restzucker. Schonendes einmaliges Filtrieren vor der Flaschenfüllung und zeitige Abfüllung, um die fruchteigenen Aromen zu erhalten.

Verkostungsnotizen: Fruchtig, mit feinem, anregenden Schmelz. Die Reife der Trauben ist bei jedem Schluck zu spüren. Wegen der eleganten, fruchtigen Säure die dieses Jahr wiederum kein Hang zum „Sauren“ besitzt und eine sehr hohe Mineralität aufweist, hat man hier den idealen Begleiter für die moderne, leichtere Küche im Glas.
Ein Rheingauer Riesling der fruchtigen und eleganten Art!