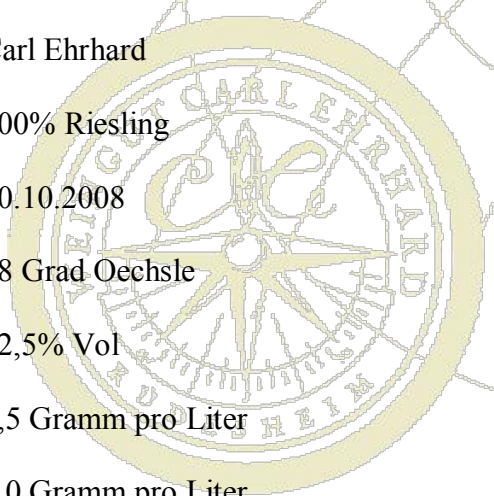


CARL EHRHARD

WEINGUT



Weinname	: 2008er Rüdesheimer Bischofsberg Riesling Q.b.A. trocken Rheingauer Urstück
Kellermeister	: Carl Ehrhard
Rebsorte	: 100% Riesling
Gelesen	: 20.10.2008
Mostgewicht	: 88 Grad Oechsle
Alkohol	: 12,5% Vol
Säure	: 8,5 Gramm pro Liter
Restzucker	: 4,0 Gramm pro Liter

Vinifikation: Selektive Handlese der gesunden Trauben aus der Weinbergslage Berg Rottland. Langsame Vergärung bei ca 18 Grad. Gärdauer 4 Wochen und Ende der Gärung bei 4,0 Gramm Restzucker. Feinhefeleragerung bis Mitte April. Schonendes einmaliges Filtrieren vor der Flaschenfüllung und zeitige Abfüllung, um die fruchteigenen Aromen zu erhalten.

Verkostungsnotizen: Der Wein der das Terroir des Bischofsberg idealerweise widerspiegelt und der auch in der Restsüsse so belassen wurde, wie er markant trocken nach der Gärung geblieben ist. Er ist eine unserer Lagenweine die wieder die Traditionell den Rheingau widerspiegeln. 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 aber traditionellen Art!