

# CARL EHRHARD

## WEINGUT

Weinname : 2008er Carl Ehrhard-Green Label  
Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese trocken

Kellermeister : Carl Ehrhard

Rebsorte : 100% Riesling

Gelesen : 22.10.2008

Mostgewicht : 102 Grad Oechsle

Alkohol : 12,5% Vol

Säure : 8,4 Gramm pro Liter

Restzucker : 8,6 Gramm pro Liter

Vinifikation : Selektive Handlese der gesunden Trauben aus einer der besten Weinbergslage des Rüdesheimer Berges. Langsame Vergärung bei ca 18 Grad. Gärdauer 4 Wochen und Gärnde bei 8,6 Gramm Restzucker. Feinhefelager bis Mitte April. Schonendes einmaliges Filtrieren vor der Flaschenfüllung und zeitige Abfüllung, um die fruchteigenen Aromen zu erhalten.

Verkostungsnotizen : Die Qualität dieses Weines wird geprägt durch die feingliedrige Kraft der Aromen. Die dezenten Säuren umspielen die feine Frucht in Bukett und Geschmack. Die Kraft wird im Gaumen nicht ermüdend, sondern bleibt auch nach mehreren Gläsern anregend und verspielt. Ideal geeignet als Begleiter von Gerichten, die etwas mehr Kraft vom Wein verlangen ohne nach Konzentration von Gerbstoffen und Alkohol zu „schreien“: Leicht zubereitete Lammgerichte, Fisch mit Sahne Basis, das Steak mit feinem Gemüse oder Nudelgerichte.