


CARL EHRHARD

WEINGUT



Weinname	: 2007er Carl Ehrhard-Black Label Rüdesheimer Riesling Kabinett
Kellermeister	: Carl Ehrhard
Rebsorte	: 100% Riesling
Gelesen	: 11.10.2007
Mostgewicht	: 100 Grad Öchsle
Alkohol	: 11,5 %Vol
Säure	: 7,9 Gr/Ltr
Restzucker	: 55 Gr/Ltr

Vinifikation: Selektive Handlese der gesunden Trauben aus dem besten Weinberg des Rüdesheimer Berges. Scharfe Vorfiltration des Klarablaufes und Spontanvergärung bei 18 Grad.(Gärdauer 7 Wochen) Gärungsende bei 55 Gramm Restzucker. Schonendes einmaliges Filtrieren vor der Flaschenfüllung und sehr zeitige Abfüllung zur Erhaltung der fruchteigenen Aromen und der natürlichen Gärungskohlensäure.

Verkostungsnotiz: Fruchtig bedeutet bei uns nicht „süß“: Frucht und Säure müssen mit der dezenten natürlichen Restsüße ein Gleichklang der Aromen ergeben, die sich in einem Wohlbefinden der Sinne des Gaumens wieder spiegeln. Bei diesem Wein ist dieses in Reinform gelungen. Er eignet sich perfekt als Aperitif vor dem Essen, um die Genußnerven anzuregen und die Gäste in Stimmung zu bringen. Aber auch zum Käse oder für besonders würzige asiatische Speisen hervorragend zu verwenden.