

# CARL EHRHARD

## WEINGUT

Weinname : 2007er Rüdesheimer Pinot Noir Q.b.A. Trocken

Kellermeister : Carl Ehrhard

Rebsorte : 100% Spätburgunder

Gelesen : 10.10.2007

Mostgewicht : 94 Grad Oechsle

Alkohol : 13,0% Vol

Säure : 4,9 Gramm

Restzucker : 0,3 Gramm

Zuckerfreier Extrakt: 24,0Gr/Ltr

Abgefüllte Flaschen: 4400

Vinifikation : Selektive Lese der absolut gesunden Trauben. 10 tägige offene Maischegärung. Einlagerung in 225 ltr neuen und gebrauchten Holzfässern für 12 Monate. Biologischer Säureabbau während der Lagerung und dreimaliges Abziehen des Weines. Füllung ohne Filtration.

Verkostungsnotizen : Feiner Duft von Kirsche in Harmonie mit elegantem, dezentem Anflug von Holzaromen und eingebundenen Gerbstoffen, die nicht im Mittelpunkt stehen und dadurch die Fruchtaromen begleiten und unterstützen.

Im Mund verbreitet sich ein Spiel von leichter, runder Säure und eleganten Gerbstoffen, die den Wein sehr schön abrunden und lange im Gaumen spielen.

Der Pinot Noir zeigt unser Selbstverständnis keine Kopie zu erzeugen sondern den Wunsch, einen eigenständigen Spätburgunder zu vinifizieren