
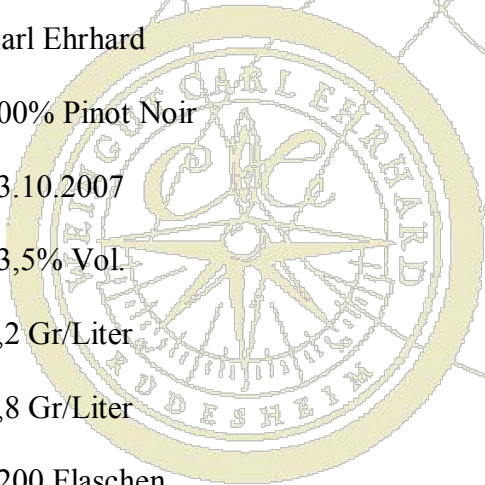


# CARL EHRHARD

## WEINGUT



Wein Name	: 2007er Rüdesheimer Berg Roseneck Spätburgunder Q.b.A. trocken
Kellermeister	: Carl Ehrhard
Traubensorte	: 100% Pinot Noir
Lesezeitpunkt	: 13.10.2007
Alkohol	: 13,5% Vol.
Restzucker	: 0,2 Gr/Liter
Säure	: 4,8 Gr/Liter
Flaschenzahl	: 4200 Flaschen
Beste Trinkreife	: 2009-2013



Vinifikation: Selektive Handlese nur der gesunden Trauben, es werden keine kranken Trauben zur Vinifikation verwendet. Gärdauer 12 Tage auf der Maische. Anschliesend zuerst 6 Wochen Lagerzeit im großen Eichenfass(1200l) und dann 12 Monate Lagerung im gebrauchten französischem 225l Fass. Ziel sind nicht kräftige Tannine sondern weiche Noten in Gaumen und Nase.

Tasting note: Kräftiger und würziger Pinot Noir der zur Zeit noch etwas jung und rauh ist. Die Nase erinnert an schwarze Kirschen und einen Anflug von dunkler Schokolade. Im Gaumen kann man noch die ungezügelte Kraft schmecken die noch etwas Zeit braucht um zu samtigen Schmelz zu werden.  
Idealer Begleiter zu Lamm, Wildgerichten und gegrilltem Gemüse.