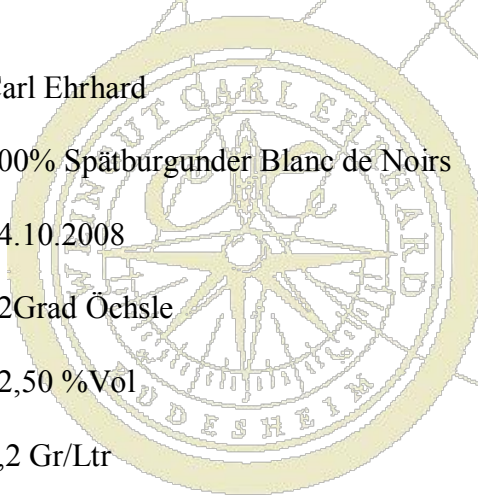


CARL EHRHARD

WEINGUT



Weinname	: 2008er Carl Ehrhard Rüdesheimer Spätburgunder „Blanc de Noirs“ Q.b.A.
trocken	
Kellermeister	: Carl Ehrhard
Rebsorte	: 100% Spätburgunder Blanc de Noirs
Gelesen	: 04.10.2008
Mostgewicht	: 92Grad Öchsle
Alkohol	: 12,50 %Vol
Säure	: 8,2 Gr/Ltr
Restzucker	: 8,4 Gr/Ltr

Abgefüllte Flaschen : 2800

Vinifikation: Selektive Handlese der gesunden Trauben und schonende Ganztrauben Presseung um die Fruchtaromen zu erhalten und möglichst wenig Gerb- und Farbstoffe aus zu pressen. Scharfe Vorfiltration des Klarablaufes und Vergärung bei 18 Grad.(Gärdauer 3 Wochen) Gärungsende bei 8,4 Gramm Restzucker. Schonendes einmaliges Filtrieren vor der Flaschenfüllung und sehr zeitige Abfüllung zur Erhaltung der fruchteigenen Aromen und der natürlichen Gärungskohlensäure.

Verkostungsnotiz: Der „Blanc de Noirs“ ist eine hervorragende Alternative unseren Rieslingen. Er besticht zum einen durch seine fruchtige Aromatik und zum anderen durch seine sanfte Säure die allen freuen wird die hin und wieder Probleme mit der Säure des Rieslinge haben.
Ideal geeignet zu Salaten, Suppen oder auch Meeresfrüchten oder einfach nur im Garten wenn gegrillt wird.