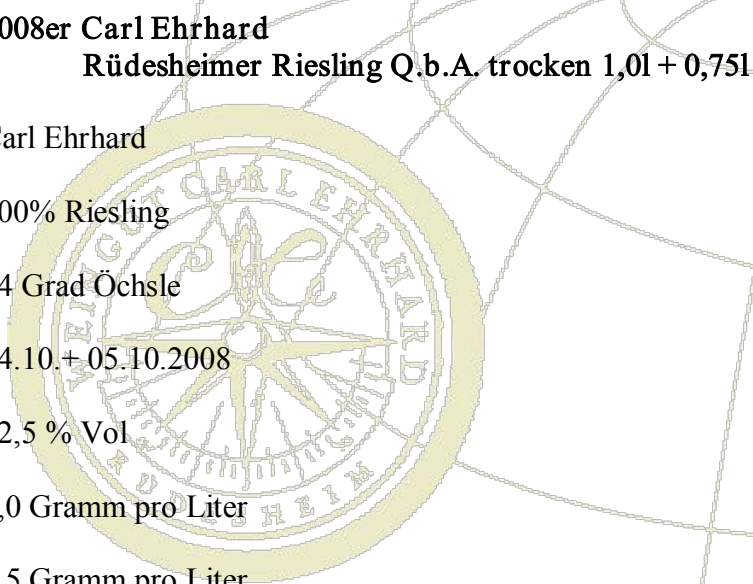


# CARL EHRHARD

## WEINGUT



Wein Name	: 2008er Carl Ehrhard Rüdesheimer Riesling Q.b.A. trocken 1,0l + 0,75l
Kellermeister	: Carl Ehrhard
Rebsorte	: 100% Riesling
Mostgewicht	: 84 Grad Öchsle
Lesedatum	: 04.10.+ 05.10.2008
Alkohol	: 12,5 % Vol
Säure	: 8,0 Gramm pro Liter
Restzucker	: 5,5 Gramm pro Liter

**Vinifikation:** Handlese der gesunden Trauben aus der Lage Kirchenpfad. Scharfe Vorklärung des Mostes und Spontanvergärung bei ca 18 Grad. Gärdauer ca 3 Wochen. Schonende einmalige Filtration vor der Flaschenfüllung. Frühe Füllung mit natürlicher Restsüße, um natureigene Frucht und Kohlensäure zu erhalten.

**Verkostungsnotizen:** Der „Schoppenwein“ des Weingutes. Die Qualität dieses Weines zeigt unseren Anspruch auch in den Weinen für jeden Tag überdurchschnittliche Qualitäten zu erzeugen. Die reife Säure spielt mit der Frucht des Rieslings und regt zum weiter trinken an. Der Schoppenwein für die tägliche Ration Riesling und für das tägliche Vesper. Allerdings müssen sich oftmals höhere Qualitäten schon sehr anstrengen um bei einem guten Essen mit diesem Wein mitzuhalten.