



WEINGUT CARL EHRHARD

65385 · Rüdesheim am Rhein
Geisenheimer Straße 3
Tel. (0 67 22) 4 73 96 · Fax 40 66 90
www.carl-ehrhard.de

Inhaber: Carl Ehrhard

Betriebsleiter: Petra & Carl Ehrhard

Önologe: Carl Ehrhard

Kellermeister: Carl Ehrhard

Verkauf: Di–Fr: 15.00–19.00 Uhr

Sa: 10.00–14.00 Uhr

Rebfläche: 9 ha

Jahresproduktion: 50.000 Flaschen

Seine Weine solle man einfach nur genießen, ohne sie immer in Worte fassen zu müssen, schreibt das Weingut Carl Erhard auf seiner Homepage. Weil wir Ersteres ausgiebig getan haben, dürfen wir uns Letzteres nun also schenken. Und da hier schon so viele Weine in Worte gefasst wurden, sind wir Carl Erhard zutiefst dankbar, dass er uns den Segen erteilt, uns bei seinen Weinen erst mal in stiller Kontemplation zu üben. Wie man die mit seinen Rieslingen aus den Filetstücken des Rüdesheimer Bergs am besten erreicht, hat er uns vorher in einer E-Mail nebst ein paar technischen Anmerkungen zum Ausbau der Weine mitgeteilt. Ob es daran lag, dass wir zu diesem Zeitpunkt bereits so durstig waren nach einem Schluck ohne Worte, wissen wir nicht, jedenfalls überkam uns reinste Kontemplation schon bevor wir Erhards Ratschlag, seine Weine vor Genuss ausgiebig zu belüften, überhaupt in Erwägung gezogen hatten. Sicherlich hätten die Weine in einer Karaffe weiter gewonnen; dass sie großartig sind, entdeckten wir allerdings schon kurz nachdem sie aus der Flasche in unsere Gläser geflossen waren. Carl Erhard ist Inhaber und Kellermeister in Personalunion, der seine Rieslinge parzellenscharf voneinander getrennt ausbaut. Dass sie sich auch aromatisch derart scharf voneinander unterscheiden, dürfte seiner ebenso peniblen wie rudimentären Arbeitsweise geschuldet sein. Vergärung und Reifung finden bei Erhard in Stückfässern statt, wo die Weine bis zur Füllung auf der Vollhefe verweilen dürfen. Wenn wir die Rieslinge aus den alten Gewannen bereits jetzt mit Begeisterung verkosten durften, kommen sie doch erst im März 2019 offiziell auf den Markt, werden sie bis dahin also mutmaßlich noch eine Schippe draufgelegt haben. Die Geduld lohnt es sich aufzubringen. Dabei lässt sich die Vorfreude kostengünstig mit Erhards Liter-Riesling (87 von 100 Punkten) steigern, der sich ob seiner mineralischen Süffigkeit zu den besten seiner Art im Rheingau, wenn nicht gar im ganzen Land zählen darf.

■ 2017	Rüdesheimer Riesling Kabinett Trocken	89
	9 € 12%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Roseneck unterer Platz Riesling Urstück	92
	17 € 12,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Bischofsberg Kuhweg Riesling Urstück	92
	14 € 12,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Roseneck Ramstein Riesling Urstück	94
	16 € 12,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Rottland Wilgert Riesling Urstück	94
	18 € 12,5%	
	Würzig-steinerig Charakter mit feinen Noten von kleinen, gelben Früchten, frischen und getrockneten Kräutern. Am Gaumen mit präzisiertem Schliff und markanter phenolischer Kontur. Hervorragende Länge. Was für ein Substrat!	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Urstück Große Lage	92
	19 € 13%	
■ 2017	Rüdesheimer Riesling Kabinett Feinherb	89
	9,50 € 11,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Kabinett	89
	9,50 € 9,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese	91
	17 € 8,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Auslese	93
	25 €/0,375 Lit. 8,5%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Beerenauslese	95
	40 €/0,375 Lit. 8%	
■ 2017	Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Trockenbeerenauslese	97
	65 €/0,375 Lit. 8,5%	