



# Scharzhofberger

## SAAR WILTINGEN

<b>KLASSIFIKATION</b>	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>
<b>PRÄDIKAT</b>	<b>Eiswein</b>
<b>LAGE</b>	<b>Scharzhofberger</b>
<b>GESCHMACK</b>	<b>edelsüß</b>
<b>JAHRGANG</b>	<b>2009</b>
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	<b>0,75 l</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>7,0 % Vol</b>
<b>RESTSÜßE</b>	<b>140,3 g/l</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>7,6 g/l</b>
<b>PASST ZU</b>	<b>gehaltvoll-fette Speisen &amp; Dessert</b>

## PROFIL

Ein Aroma von goldgelben, reifen Träubchen mit einer dezenten Note von Heu und feuchtem Waldboden. Im Geschmack zeigt er sich mit fülliger Frucht und luxuriöser Süße, mit Aromen von Pfirsich, Litschi, Mirabelle und Sternfrucht. Am Gaumen sehr elegant mit langem Nachhall dieser üppigen Fruchtaromen. Das Duftbild wird umrahmt von betörendem Eisweincharakter.

## PASST ZU...

Stopfleber, Blauschimmelkäse, gratiniertes Ziegenkäse, Früchte-Tartes insbesondere Tarte aux Pommes

## JAHRGANG

Der Jahrgang 2009 hat hervorragende Qualitäten hervorgebracht, wobei die Mengen 20% unter Vorjahr lagen. Die Vegetation im Sommer war für ein optimales Wachstum der Pflanzen perfekt. Ausreichend Feuchtigkeit über den ganzen Sommer und dann ein wahrlich goldener Herbst im September und Oktober haben uns einen hochreifen Jahrgang mit sehr gesunden Rieslingtrauben beschert.

Zur Qualitätssteigerung haben wir für die Grossen Gewächse im Juli Trauben geteilt und kurz vor der Lese die Traubenzone komplett entblättert. Die grüne Lese wurde im August vorgenommen, die Rebstöcke auf der Schattenseite Ende August entblättert und bei der Lese vorgelesen und selektiert.

Um den lagenspezifischen Eigenarten bei diesem Jahrgang wieder besonderen Ausdruck zu verleihen, setzen wir weiterhin auf die Spontanvergärung.

Unsere Rieslinge zeigen sehr viel Frucht mit reifen Säuren und einer wunderbaren Mineralität. Sie bestechen durch Frucht, Eleganz und Harmonie.