

2016 Paulinshof Riesling trocken



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2019
Analytische Werte: R.S. 9,2 g/l; Säure 8,9 g/l
Alk. 12 %

Weinbeschreibung: Helles transparentes Gold; würzig aromatisches Bukett von Muskatblüte und Orangenzesten. Ebenso herbwürzig ist der erste Geschmackseindruck, gefolgt von saftiger Aromatik nach Apfelspalten mit Mandarinstückchen. Die dezent wahrnehmbare Süße findet ihre Balance in einer fruchtigen Säure. Moderat leicht im Alkohol, aber insgesamt sehr saftig und nachhaltig im Geschmack. Köstlich erfrischend und nachhaltig am Gaumen im Finale.

Trinkempfehlung: Zu gegrillten Maiskolben mit Spare-Ribs und Oliven-Ciabatta, zu Fish & Chips mit Estragon-Remoulade, zu knusprigem Flammkuchen mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln. Kenner wissen es längst: „Riesling trocken ist in!“ Ideal für Grillpartys mit Freunden Ein Garten- und Terrassenwein, wie er genussvoller und erfrischender nicht sein kann!

Weingut: Der Paulinshof ist ein ehem. Stiftshof der Kirche St. Paulin; die erste urkundliche Erwähnung im Zusammenhang mit Wein reicht zurück bis ins Jahr 936. Heute im Besitz von Familie Jüngling, öffnet sich für Sie als Weinliebhaber das Tor zu einer faszinierenden Welt des Weines.

Zurückhaltende Rebenbehandlung, geringe Erntemengen, Handlese und eine schonende Weinbereitung im Keller bilden die Grundlagen bei der Erzeugung hochklassiger Gourmetweine die in den vergangenen Jahren insbesondere im trockenen und feinherben Bereich bei vielen nationalen und internationalen Wettbewerben vorderste Plätze belegt haben.

Paulinshof