

2020 Kestener Paulinshofberger Riesling feinherb



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Mostgewicht:	95°Oe
Analytische Werte:	R.S. 15,2 g/l ; Säure 5,9 g/l Alk. 12%

Steilhang - Südausrichtung - selektive Handlese

Weinbeschreibung: Goldgelb im Glas, interessantes Bukett von Zitronenmelisse, Maikräutern und süßer Orangenblüte. Herbwürzig am Gaumen, rassige Säure mit ausgeprägt mineralischer Struktur, moderat im Alkohol bei komplexer Intensität. Auf der Zunge eine tolle Balance von Säure und Süße mit Aromen von Apfelsine mit einer Karamellkruste und von Granatapfel. Die Würzigkeit des Buketts dominiert das Finale und hinterlässt eine nachhaltige Aromenvielfalt.

Trinkempfehlung: Zu Rindertataki in Sesamkruste mit Walnüssen, Honig und Feigen, zum gebeizten Lachs mit Wildkräutersalat, zu Avocadoschiffchen gespickt mit gebräunten Flusskrebse und einem Dressing von Aceto Balsamico, Olivenöl und Holunderblüte.

Lagenbeschreibung: Ein Steilhang und nach Süden ausgerichtet, dies ist das beste Stück der Kestener Lagen, der Paulinshofberger. Der feine Tonverwitterungsschiefer glitzert hell und unterscheidet sich deutlich vom Terroir der Nachbarlage Brauneberger Juffer.

Es sind rassige Weine, die hier gedeihen, feinwürzig und reich an Mineralstoffen. Nicht verwunderlich, dass die Kirche St. Paulin noch bis in die 60er Jahre Alleineigentümer und Namensgeber war.

Paulinshof