

2021 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 6 g/l Alk. 12%

Steilhang - Südausrichtung - selektive Handlese

Weinbeschreibung: Goldgelb im Glas, fruchtiges Bukett von rotem Weinbergspfirsich und Orange. Herbwürzig am Gaumen, ausgeprägt mineralische Struktur mit milder Säure, moderat im Alkohol bei komplexer Intensität. Auf der Zunge eine saftige Balance von Aromen von Apfelsine mit einer Karamellkruste und roten Sommerfrüchten, grandios das Finale von fruchtiger Frische und lange anhaltender Brillanz.

Trinkempfehlung: Zu gegrilltem Ziegenkäse an karamellisierter Walnuss mit Rosmarin-Honig-Glasur, zur Quiche mit grünem Spargel und rosa Pfeffer, zu Ravioli von Sofrano und Ricotta mit Limonen-Basilikumsauce und gehobeltem Parmesan.

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