

## 2022 Paulinshof Pinot blanc



Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 1,8 g/l; Säure 5,4 g/l Alk. 12 %

**Weinbeschreibung:** Helles Gold mit Grünreflexen. In der Nase schmeichelnde Noten von weißen Blüten und Birne. Im Auftakt harmonisch trocken mit mineralischer Würze, dicht gefolgt von nussigen Nuancen gepaart mit Orangenzesten und Quitte. Straff mit harmonisch langem Nachhall.

**Trinkempfehlung:** Zum gerösteten Bauernbrot mit Tomate, Basilikum und gebräuntem Feta, zu Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln, zum Kürbiscurry mit Wildreis, zum knusprigen Cordon Bleu mit Broccoli und gerösteten Mandelblättchen.

**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