



2022 Paulinshof Riesling feinherb

Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Analytische Werte: R.S. 21,5g/l; Säure 6,7 g/l
Alk. 10,7 %

Weinbeschreibung: Helles Gold im Glas, im Bukett Aromen von schwarzer Johannisbeere und roer Stachelbeere. Würzig und aromatisch am Gaumen mit einem Spiel dezenter Süße und animierenden Aromen von gelbem Pfirisch, Orange und saftigem Apfel. Nachhaltig fruchtig mit mineralischer Frische im anhaltenden Finale.

Trinkempfehlung: Zu Flammkuchen mit frischen Blattsalaten ebenso gut wie zu Tagliatelle mit Tomaten-Basilikum-Pesto und Walnüssen. Perfekt auch zur asiatischen Küche mit ihren exotischen Gerichten und würzig-scharfer Soße.

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