



2022 Paulinshof Urstück Riesling trocken

Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Analytische Werte: R.S. 8,9 g/l; Säure 6,6 g/l
Alk. 11,5 %

Weinbeschreibung: Leuchtendes helles Gold. Im Bukett präsentieren sich Orangenblüte und rosa Grapefruit gepaart mit einem feinen Duft nach Wiesenkräutern. Animierend trocken im Geschmack mit aromatischen Nuancen von Orangenzeste und Mirabelle, leicht im Alkohol mit tiefgründiger Mineralität und Fülle – anhaltend fruchtigem Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Flammkuchen mit Pfifferlingen und getrockneten Tomaten, zu Kalbs-Involtini mit Wirsing-Walnuß-Füllung, zu gratiniertem Gemüse mit Meersalzkartoffeln und Parmaschinken mit Feigen.

Besonderheit: Alte Reben wurzeln sehr tief und versorgen die Pflanze mit vielen Mineralstoffen. Der Mengenertrag ist wesentlich geringer als bei jungen Reben, die Trauben sind kleinbeerig und haben eine wunderbare Aromenvielfalt.

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