



## 2022 Paulinshof Riesling Vom roten Schiefer

Herkunft: Schiefer-Steillage  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C  
Analytische Werte: R.S. 13,4 g/l; Säure 6,5 g/l  
Alk. 11,7 %

**Weinbeschreibung:** Goldglänzend mit hellen Lichtpunkten. Herbwürzig-animierendes Bukett nach Sommerpflaume und Schwarzkirsche. Erfrischende Saftigkeit und fruchtbetonten Aromen von rotem Weinbergspfirsich und Blutorange sowie einem Hauch Brombeere. Filigran mit intensiver Mineralität und Anklängen von Feuerstein. Facettenreiches Finale von Sommerfrüchten mit langer Intensität.

**Trinkempfehlung:** Zu Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu, Granatapfelkernen und schwarzem Sesam, zum gebratenen Seeteufel mit Tagliatelle an Kastanien-Walnuß-Ragout oder zur Ententerrine mit Senfrüchten auf hausgemachtem Brioche.

**Weingut:** Die Weinlagen von Kesten und rundum sind steil zur Mosel abfallend und bieten dem Riesling ideale Reifebedingungen.

Der Boden besteht überwiegend aus Schiefer von unterschiedlicher Färbung. In den unteren Bereichen ist er blau-grau gefärbt und hat eine feste Struktur. An den oberen Rändern der Berge nimmt der Schiefer an einigen Stellen eine andere Struktur an und zeigt interessante Rotfärbungen.

Von diesem mineralstoffreichen Schiefergestein stammt dieser in limitierter Menge hergestellte Wein.

# Paulinshof