

2022 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 19 g/l; Säure 6,8 g/l Alk. 11 %

Weinbeschreibung: Helles Gold, feinfruchtiges Bukett von Mirabelle und Sommerapfel. Leicht und spielerisch am Gaumen mit einer dezenten Süße, die von einer fruchtigen Säure saftig balanciert wird. Aromen von gelbem Pfirsich und Pflaume, Himbeere und Sommerapfel betonen den fruchtig langen Abgang.

Trinkempfehlung: Zu Feldsalat mit gebratenem Tofu, Pinienkernen und Mangospalten, zu gegrillten Kürbisspalten mit einer würzigen Koriander-Sesam-Soße, zum gebräunten Filet mit Orangen-Ingwer-Hollandaise und kreolischem Reis (mit Rosinen und Nüssen), sehr lecker auch zur Quiche mit Rosenkohl und Backschinken.

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. 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