

2023 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Analytische Werte: R.S. 15 g/l; Säure 6,1 g/l
Alk. 12 %

Weinbeschreibung: Helles Gold, in der Nase ein Fruchtkorb von Aromen. Am Gaumen roter Apfel gepaart mit animierenden Noten von Erdbeer und Rhabarber mit einer dezenten Süße, die von einer fruchtigen Säure saftig balanciert wird. Der fruchtige Nachklang wird getragen von würzig mineralischen Komponenten..

Trinkempfehlung: Zu gratiniertem Ziegenkäse auf Focaccia mit Rucola und Kirschtomaten, zum Rote-Beete-Carpaccio mit Räucherforelle auf Feldsalat, zum Krustenbraten vom Landschwein mit dunkler Sauce, Kraut und Serviettenknödeln. .

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