

2023 Kestener Paulins-Hofberger Riesling feinherb



Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Mostgewicht: 95°Oe
Analytische Werte: R.S. 14,5 g/l ; Säure 6,7 g/l
Alk. 11,7%

Große Lage: Schiefer - Steilhang - Südausrichtung
- selektive Handlese

Weinbeschreibung: Strohgold mit hellen Reflexen, im Bukett aromatische Noten von Aprikose und Feige. Herbwürzig und komplex mit einer dezenten fruchtigen Süße und Noten von Reinclaude und Mirabelle. Eine markante Mineralität vom Glimmerschiefer umkleidet den Gaumen und hinterlässt ein langes Finale mit Noten von Sommerpflaume und Weinbergspirsich in anhaltender Brillanz.

Trinkempfehlung: Zum Saltimbocca von der Dorade mit Salbei und geschmolzenen Tomaten auf Mangold, zu Quinoa-Brokkoli-Plätzchen mit Ananas-Chilisauce, zu gegrilltem Ziegenkäse an karamellisierter Walnuss mit Rosmarin-Honig-Glasur, zum Carpaccio vom Rind mit Sesam-Vinaigrette und geriebenem Parmesan.

Lagenbeschreibung: Ein nach Süden ausgerichteter Steilhang - dies ist das beste Stück der Kestener Lagen, der Paulins-Hofberger. Hier glitzert der feine Tonverwitterungsschiefer hell und unterscheidet sich deutlich vom Terroir der Nachbarlage Brauneberger Juffer.

Es sind rassige Weine, die hier gedeihen, feinwürzig und reich an Mineralstoffen. Nicht verwunderlich, dass die Kirche St. Paulin noch bis in die 60er Jahre Alleineigentümer und Namensgeber war.

Paulinshof