

2023 Paulinshof Riesling trocken



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Analytische Werte: R.S. 4,3 g/l; Säure 6,4 g/l
Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Helles Gold, kräuterwürziges Bukett mit fruchtigen Aromen von Limone und Mandarine. Trocken und klar im Geschmack mit ansprechender Mineralität und einer dezenten, eingebundenen Säure gepaart mit vielschichtiger Frucht von Limone und Sommerapfel. Leicht und beschwingt mit animierend fruchtig-saftigem Nachhall.

Trinkempfehlung: Zu gefüllten Kartoffelklößen mit Specksoße, zu Gräwes mit Grillschinken, zu knusprigem Flammkuchen mit gegrillten Tomaten, Rucola und Parmesanhobeln. Kenner wissen es längst: „Riesling trocken ist in!“ Ideal für Grillpartys mit Freunden. Ein Garten- und Terrassenwein, wie er genussvoller und erfrischender nicht sein kann!

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