

# Steiles Ding

2023 RIESLING



Herkunft: Schiefer-Steillage  
Prädikat: Kabinett  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C  
Analytische Werte: R.S. 18,7 g/l; Säure 6,5 g/l  
Alk. 11,5%

**Weinbeschreibung:** Helles Gold, erfrischende Citrusaromatik im Bukett mit Noten von Pfirsich und Kaktusfeige. Herbwürzig und saftig erfrischend zugleich am Gaumen mit dezenter Süße und animierender Mineralik. Leicht und beschwingt mit moderatem Alkohol. Im Geschmack verbinden sich saftige Fruchtaromen von rotem und weißem Pfirsich sowie Aprikose mit der Mineralität vom Schiefer-Steilhang zu einem facettenreichen Genuss, der spielerisch und lange im Mund anhält..

**Trinkempfehlung:** Zum Tatar vom Seesaibling mit Kartoffelblini an rotem Chicorée mit Wakame, zu Rote Beete-Scheiben mit Limettenvinaigrette und mariniertem Schafskäse, zum Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Sommertrüffel an Ruccola mit Pinienkernen, zu Reisbandnudeln mit roten Thaicurry an Meeresspargel und frischem Basilikum..

**Beschreibung:** Den Steilhang muss man lieben, weil die Weine , die dort gedeihen, in einzigartiger Weise den Facettenreichtum und die Fruchtfülle des Terroirs widerspiegeln. Im harten Schiefergestein ist es für die Rebe ein Kraftakt, genügend Nährstoffe zu erhalten. Die ganze Sonnenwärme des Tages fängt der Steilhang ein und schafft somit ein besonderes Mikroklima für den Riesling, der eine lange Reifezeit mit sonnigen Tagen und kühlen Nächsten liebt.

# Paulinshof