



## 2023 Paulinshof Urstück Riesling trocken

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

### Von unseren alten Reben

**Weinbeschreibung:** Helles transparentes Gold im Glas, im Bukett Grapefruit und Limonenschale. Trocken mit erfrischender Säure am Gaumen, Aromen von Stachelbeere und weißen Johannisbeeren, viel Mineralik vom Schiefer, kräftiger Körper, mundfüllend und nachhaltig im Finale.

**Trinkempfehlung:** Zu Gemüsestrudel mit Tomaten-Basilikum-Butter, zu Bandnudeln mit Bärlauch-Pesto, zu gratiniertem Ziegenkäse auf Olivenöl-Tomaten, zu Couscous mit Hähnchen Frühlingszwiebeln und Koriander, zu Rindertartar mit leicht gedünsteten Pfeffer-Radieschen.

**Besonderheit:** Alte Reben wurzeln sehr tief und versorgen die Pflanze mit vielen Mineralstoffen. Der Mengenertrag ist wesentlich geringer als bei jungen Reben, die Trauben sind kleinbeerig und haben eine wunderbare Aromenvielfalt.

**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