



2023 Paulinshof Riesling Vom roten Schiefer

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

Weinbeschreibung: Helles Gold mit glitzernden Grünreflexen. Im Bukett erfrischende Noten von Rhabarber und Orangenzesten. Der Geschmack präsentiert sich fast trocken mit viel Mineralität und Aromen von Stachelbeere und Kiwi, vollmundig am Gaumen mit einem Hauch von Kaiserschoten und frischen Kräutern, gute eingebettete harmonische Säure bei moderatem Alkoholgehalt. Die nachhaltige Länge am Gaumen macht Lust auf den nächsten Schluck.

Trinkempfehlung: Mit seiner fruchtigen Leichtigkeit eine tolle Begleitung zu einem Soufflé aus Ziegenkäse mit Oliven, zu Thunfisch in Teriyaki und Sesam auf Kartoffelschaum, zu einem Salat von Linsen mit Mango und gerösteten Walnüssen.

Weingut: Die Weinlagen von Kesten und rundum sind steil zur Mosel abfallend und bieten dem Riesling ideale Reifebedingungen.

Der Boden besteht überwiegend aus Schiefer von unterschiedlicher Färbung. In den unteren Bereichen ist er blau-grau gefärbt und hat eine feste Struktur. An den oberen Rändern der Berge nimmt der Schiefer an einigen Stellen eine andere Struktur an und zeigt interessante Rotfärbungen.

Von diesem mineralstoffreichen Schiefergestein stammt dieser in limitierter Menge hergestellte Wein.

Paulinshof