

Crémant Mosel Riesling brut



Jahrgang:	2020
Herkunft:	Devon-Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	7 - 9 °C
Analytische Werte:	R.S. 6,8 g/l; Säure 5,6 g/l Alk. 12,5%

Herkunft: Riesling-Weine aus ausgesuchten Weinbergen des Paulinshofs - sorgfältig ausgewählt und handgelesen.

Herstellung/Herkunft: Nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellt, folgte ein langes Reife-Lager auf der Feinhefe (Méthode Traditionelle / Méthode Champenoise) im tiefen Keller bei gleichbleibender Temperatur. Hierdurch entwickelt sich die sehr feine Perlage. Immer frisch degorgiert – sofort genießbar und über einige Jahre hinaus.

Sensorik: Strahlendes Gold mit hellen Reflexen und einer lebendig-feinen Perlage. Zart und elegant, feine Brioche-Aromatik und Apple-Crumble. Am Gaumen dann animierend mit feinperligem Mousseux und Fruchtnoten reifen Steinobsts und Orangenmarmelade, begleitet vom Schmelz aromatischer Mineralität. Fein und zart perlt der Sekt in Mund und Gaumen zum intensiven Nachhall.

Trinkempfehlung: Als Muntermacher nach einem anstrengenden Tag, als Willkommensgruß für liebe Gäste oder als Sundowner (auch ohne Sonne). Seine fruchtige Frische macht ihn zu einem erfrischenden Trinkgenuss, der nicht nur zur Begrüßung Freude bereitet, sondern auch ein hervorragender Speisebegleiter ist. Köstliche Ergänzung zu Sushi oder gebratenen Garnelen mit Kartoffelcrunch, zu Risotto mit Fenchel und Orange, zum gegrillten Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste mit Waldpilzen, aber auch zur klassischen Spaghetti Carbonara.

Paulinshof