



2023 KLANG DER TIEFE Riesling Spätlese trocken

Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Analytische Werte: R.S 9 g/l; Säure 6,1 g/l
Alk. 11,5 %

Weinbeschreibung: Helles Gold mit strahlender Brillanz im Glas, im Bukett blumige Noten, Holunderblüten und das saftige Aroma von Mirabelle und Pfirsich. Im Mund ein saftiges Fruchtspiel von gelbem Pfirsich und Aprikose mit ausdrucksstarker Schiefernote, geschmeidig und feingliedrig leiten die mineralischen Klänge zum intensiven Nachhall tiefgründiger Fruchtigkeit.

Trinkempfehlung: Zur gebeizten Lachsforelle an Spargelsalat und Limettencreme, zum mit Brie überbackenen Rücken vom Duroc-Schwein und Karotten-Kohlrabi Gratin, zu Tagliatelle mit frischen Pilzen und halbtrockneten Tomaten.

Ursprung: Vor 400 Mio Jahren war das Moseltal ein Urozean, aus dem sich durch Schlammablagerungen, Druckverdichtungen und gigantische Erdbewegungen die Flußtäler und Schieferberge formten. Das weiche und poröse Gestein ermöglicht den Rebenwurzeln bis in tiefere Schichten vorzudringen und viele Mineralien aufzunehmen.

Der Klang der Tiefe schwingt in diesem Wein, der mit seiner Mineralität ein genussvoller Begleiter nicht nur zu Fischgerichten ist.

Das Etikett entstand nach einem Holzschnitt von Prof. Kurt Bunge (*1911 +1998), Dozent an der Kunsthochschule Burg Giebichenstein in Halle/Saale.

Paulinshof