

2024 Kestener Paulins-Hofberger Riesling feinherb



Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
Analytische Werte: R.S. 15,7 g/l ; Säure 6,7 g/l
Alk. 11,5 %

*Große Lage: Schiefer - Steilhang
- Südausrichtung - selektive Handlese*

Weinbeschreibung: Helles Gold mit strahlender Brillanz im Glas, im Bukett aromatische Noten von Mirabelle und Aprikose. Herbwürzig und komplex mit einer dezenten fruchtigen Süße, weiche Textur mit facettenreichen Fruchtaromen nach Mirabelle und Pfirsich. Die ausdrucksstarke Mineralität vom Glimmerschiefer umspielt den Gaumen mit einem animierenden Spiel und hinterlässt einen intensiven Nachhall tiefgründiger Fruchtigkeit.

Trinkempfehlung: Zu gebratenen Garnelen mit Kartoffelcrunch an Pflücksalat mit Honig-Limetten-Dressing, zu Medaillons vom Kalbrücken mit Zucchini-Sellerie Gratin auf Bärlauch-Hollandaise, zu Tofu mit wildem Broccoli und Marché de Paris Karotten auf Basmatireis an Tikka-Marsala-Sauce.

Lagenbeschreibung: Ein nach Süden ausgerichteter Steilhang - dies ist das beste Stück der Kestener Lagen, der Paulins-Hofberger. Hier glitzert der feine Tonverwitterungsschiefer hell und unterscheidet sich deutlich vom Terroir der Nachbarlage Brauneberger Juffer.

Es sind exzellente Weine, die hier gedeihen, feinfruchtig und reich an Mineralstoffen. Nicht verwunderlich, dass die Kirche St. Paulin zu Trier als Namensgeber über Jahrhunderte Alleineigentümer war.

Paulinshof