

## 2024 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 17,7 g/l; Säure 6,2 g/l Alk. 11,8 %

**Weinbeschreibung:** Zur Ouvertüre glänzten leuchtend Gold im Glas; ins der Nase fruchtige Frische von Orange und Aprikose. Im Geschmack ein animierendes Spiel von aromareicher Süße und dezenter Säure. Am Gaumen ein Fruchtkorb von Sommer-früchten mit Facetten von Orange und Erdbeere, saftig mit leichter Mineralität vom Schiefer und gleichzeitig leichtfüßig im Alkohol. Im Abgang tänzerisch und temperamentvoll mit anhaltender Fruchtigkeit.

**Trinkempfehlung:** Zu gratiniertem Ziegenkäse auf Focaccia mit Rucola und Kirschtomaten, zum gebräunten Lachs mit Orangen-Hollandaise und Walnuss-Risotto, zu würzigen Spare-Ribs vom Grill mit Tomaten-Pfeffer-Soße und Kartoffelecken.

**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. 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