



## 2024 Vom blauen Schiefer der Ley Riesling Kabinett trocken

Herkunft: Schiefer-Steillage  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C  
Analytische Werte: R.S. 8,4 g/l; Säure 6,6 g/l  
Alk. 11,5 %

**Weinbeschreibung:** Heller Goldschimmer im Glas; Bukettnoten nach schwarzer Johannisbeere und Limone. Markant trockener Auftakt im Mund mit ausgeprägter Mineralität bei moderater Säure. Aromen von Brombeere, rosa Grapefruit und Limone und die klare Note nach Schieferstein verbinden sich zu einer komplexen Struktur mit Tiefe und Nachhaltigkeit und hinterlassen ein mineralisch-feinfruchtiges Finale mit langem Nachgeschmack.

**Trinkempfehlung:** Zum Flammkuchen mit Gorgonzola und Walnüssen, begangenem Ziegenkäse mit frischen Pilzen auf Möhren-Kartoffel-Rösti, zum Filet vom Heilbutt an Meerettich-Schaum auf Wirsing.

**Weingut:** Die Weinlagen um Kesten verteilen sich auf unterschiedliche Bereiche, deren Hangneigung vom sanften Hügel bis hin zum extremen Steilhang reicht. Der Boden besteht überwiegend aus Devonschiefer. Schon seit alters her ist die moselfränkische Bezeichnung für diese Bodenart "Ley". Mit einer ausgezeichneten Wärmespeicherung der Sonnenstrahlen und guter Drainage für Regenwasser bietet dieses Terroir der Rebsorte Riesling ideale Wachstums- und Reifebedingungen.

Von der Ley kommen Weine von ausgeprägter Mineralität. Im kargen Schiefergestein müssen die Reben sehr tief wurzeln, um genügend Nährstoffe zu finden.

# Paulinshof