



2024 Paulinshof Riesling Vom roten Schiefer

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 13,3 g/l; Säure 6,3 g/l Alk. 12 %

Weinbeschreibung: Heller Goldschimmer im Glas; herbwürziges Bukett nach Weinbergspfirsich und Blutorange. Fruchtbetonter Auftakt am Gaumen mit viel Schmelz und einer erfrischenden Saftigkeit, dabei schlank und filigran mit Aromen von Erdbeere, Pfirsich und Rhabarber. Intensive, würzige Textur mit viel Mineralität. Facettenreiches Finale von roten Sommerfrüchten und langer Intensität.

Trinkempfehlung: Zum Couscous-Salat mit Feigen und Granatapfel-kernen; zum Hirsch-Burger mit Duroc Bauchspeck, Preiselbeer-Senf Mayonaise und Bergkäse; zu Bärlauch-Gnocchi an Brie mit getrockneten Tomaten; zum gebratenen Wildzander mit feinen Karotten-Zucchini Scheiben an Kartoffelstampf.

Weingut: Die Weinlagen von Kesten und rundum sind steil zur Mosel abfallend und bieten dem Riesling ideale Reifebedingungen.

Der Boden besteht überwiegend aus Devon-Schiefer von unterschiedlicher Färbung. In den unteren Bereichen ist er blau-grau gefärbt und hat eine feste Struktur. An den oberen Rändern der Berge nimmt der Schiefer an einigen Stellen eine andere Struktur an und zeigt interessante Rotfärbungen.

Von diesem mineralstoffreichen Schiefergestein stammt dieser in limitierter Menge hergestellte Wein.

Paulinshof