



2025 Vom blauen Schiefer der Ley Riesling Kabinett trocken

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 7,6 g/l; Säure 6,2 g/l Alk. 11,5 % Vol.

Weinbeschreibung: Heller Goldschimmer im Glas; im Bukett saftige Noten nach Limone und Blutorange. Markant trockener Auftakt im Mund mit ausgeprägter Mineralität bei moderater Säure. Fruchtige Aromen von Orange, rosa Pampelmuse und Brombeere und die klare Note nach Schieferstein verbinden sich zu einer komplexen, intensiven Struktur mit Tiefe und Nachhaltigkeit und hinterlassen ein mineralisch-feinfruchtiges Finale mit langem Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Ricotta-Gnocchis mit Rosmarin-Butter an getrockneten Parmesan-Tomaten, zum gesottenen Tafelspitz mit feiner Meerrettich-Sauce und glasiertem Wurzelgemüse mit Bratkartoffeln, zum Wolfsbarsch mit Zitronenkompott an Ratatouille und schwarzem Reis.

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