

2025 Paulinshof Pinot blanc



Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 0,6 g/l; Säure 6,5 g/l Alk. 12,5 % Vol.

Weinbeschreibung: Helles Gold im Glas; in der Nase schmeichelnde Noten von Birne und Jasmin. Im Auftakt harmonisch trocken mit mineralischer Würze, Aromen von Birne und Orangenzesten wechseln sich ab mit nusseigenen Anklängen von frischen Mandeln und Haselnuss. Rund und harmonisch mit langem Nachhall.

Trinkempfehlung: Zum cremigen Pilz-Risotto mit Pecorini und Ziegen- frischkäse, zum Rumpsteak vom Weiderind auf Balsamico-Burgunderjus mit Speckbohnen und Kartoffelspalten und ganz klassisch zum Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln.

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. Heute im Besitz von Familie Jüngling, öffnet sich für Sie als Weinliebhaber das Tor zu einer faszinierenden Welt des Weines.

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 und weltweit Beachtung finden.

Paulinshof