

## 2025 Paulinshof Riesling trocken



|                    |                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------|
| Herkunft:          | Mosel-Schieferlage                            |
| Trinktemperatur:   | 10 - 12 °C                                    |
| Analytische Werte: | R.S. 7,9 g/l Säure 5,9 g/l<br>Alk. 12,2 %Vol. |

**Weinbeschreibung:** Leuchtendes, helles Gold im Glas; im Bukett Aromen von Kumquat und Orange mit dem feinen Duft nach Wiesenkräutern. Saftig am Gaumen mit fein balancierten Noten von Zitrusfrüchten und Stachelbeere bei trockenem Geschmack mit der moseltypischen Mineralität und Würze. Zurückhaltende Säure und angenehm leichter Körper - ein saftiger Wein von unkompliziert frischer Ausprägung mit fruchtbetontem Abgang.

**Trinkempfehlung:** Zur Sommerkräuter-Bratwurst mit Rieslingjus an Kürbis- Gräwes, zum Flammkuchen mit Birnen und Walnüssen, zum Wildschwein- ragout mit gebratenen Pilzen an Spitzkohl mit Weinbergspirsich-Preiselbeer-Chutney, zum Rumpsteak mit zerlassener Kräuterbutter und Zucchini-Kohlrabi-Gratin.

**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 und eine schonende Weinbereitung im Keller bilden die Grundlagen bei der Erzeugung hochklassiger Gourmetweine die in den vergangenen Jahren bei vielen nationalen und internationalen Wettbewerben vorderste Plätze belegt haben und weltweit Beachtung finden.

# Paulinshof