

Steiles Ding

2025 RIESLING

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Prädikat:	Kabinett
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 15,8 g/l; Säure 6,2 g/l Alk. 11,5% Vol.

Weinbeschreibung: Heller Goldschimmer im Glas, fruchtiges Bukett nach Weinbergspfirsich und Blutorange. Saftig erfrischend am Gaumen mit animierendem Spiel. Leicht und beschwingt mit moderatem Alkohol. Im Geschmack verbinden sich saftige Fruchtaromen von rotem und weißem Pfirsich mit der Mineralität vom Schiefer-Steilhang zu einem facettenreichen Genuss, der spielerisch und lange im Mund anhält.

Trinkempfehlung: Zum roten Linsendal mit Kreuz-kümmel und Koriander, zum Tatar vom schottischen Lachs mit Avocado-Limettencreme und Ingwer, zu Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch und Salbei, zum geschmorten Gulasch mit orientalischen Gewürzen auf Basmatireis an knusprigem Kartoffelstroh.

Beschreibung: Den Steilhang muss man lieben, weil die Weine, die dort gedeihen, in einzigartiger Weise den Facettenreichtum und die Fruchtfülle des Terroirs widerspiegeln. Im harten Schiefergestein ist es für die Rebe ein Kraftakt, genügend Nährstoffe zu erhalten. Die ganze Sonnenwärme des Tages fängt der Steilhang ein und schafft somit ein besonderes Mikroklima für den Riesling, der eine lange Reifezeit mit sonnigen Tagen und kühlen Nächsten liebt.



Paulinshof