



2025 Paulinshof Urstück Riesling trocken

Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 8,4 g/l; Säure 5,9 g/l Alk. 12,5 % Vol.

Von unseren alten Reben

Weinbeschreibung: Leuchtendes, helles Gold im Glas; im Bukett präsentieren sich Mandarine und Orangenblüte gepaart mit dem feinen Duft nach Wiesenkräutern. Trocken im Geschmack aromatische Nuancen von Orange und Quitte, gepaart mit geschmeidiger, fruchtbetonter Säure in Begleitung von tiefgründiger Mineralität und Fülle - mit anhaltendem Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Flammkuchen mit Pfifferlingen und getrockneten Tomaten, zur Sommerkräuter-Bratwurst mit Gräwes und Frühlingslauch, zu gratiniertem Gemüse mit Meersalzkartoffeln und Parmaschinken mit Feigen.

Besonderheit: Alte Reben wurzeln sehr tief und versorgen die Pflanze mit vielen Mineralstoffen. Der Mengenertrag ist wesentlich geringer als bei jungen Reben, die Trauben sind kleinbeerig und haben eine wunderbare Aromenvielfalt.

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 bei vielen nationalen und internationalen Wettbewerben vorderste Plätze belegt haben und weltweit Beachtung finden.

Paulinshof