



2025 Paulinshof Riesling Vom roten Schiefer

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 12,1 g/l; Säure 6,1 g/l Alk. 11,5 % Vol.

Weinbeschreibung: Goldglänzend mit hellen Lichtpunkten; herbwürzig-animierendes Bukett nach Sommerpflaume und Blutorange. Fruchtbetonter Auftakt am Gaumen mit viel Schmelz und einer erfrischenden Saftigkeit, dabei schlank und filigran mit Aromen von Erdbeere, Sommerpflaume und Blaubeere. Filigran mit intensiver, würziger Textur und viel Mineralität. Facettenreiches Finale von roten Sommerfrüchten mit langer Intensität.

Trinkempfehlung: Zu Topinaburplätzchen mit Maronen an Kräuter dip, zur Thai-Bratwurst mit Möhren-Kraut-Salat und Kartoffel-Wedges, zum Skrei auf Wasabischaum an Blattspinat-Pappardelle, zum Langustinen-Schaumsüppchen mit geräucherten Cashewnüssen.

Weingut: Die Weinlagen von Kesten und rundum sind steil zur Mosel abfallend und bieten dem Riesling ideale Reifebedingungen.

Der Boden besteht überwiegend aus Devon-Schiefer von unterschiedlicher Färbung. In den unteren Bereichen ist er blau-grau gefärbt und hat eine feste Struktur. An den oberen Rändern der Berge nimmt der Schiefer an einigen Stellen eine andere Struktur an und zeigt interessante Rotfärbungen.

Von diesem mineralstoffreichen Schiefergestein stammt dieser in limitierter Menge hergestellte Wein.

Paulinshof