

2016 Kestener Paulinshofberger Riesling trocken GG



Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2020
Analytische Werte: R.S. 6,8 g/l; Säure 7,1 g/l
Alk. 13 %

Weinbeschreibung: Tiefes Platingold mit gelbgoldenem Kern. Herbwürzige Aromen im Bukett nach rosa Grapefruit und frisch aufgeschnittener Nektarine. Vielschichtig und markant trocken im ersten Geschmackseindruck, pfeffrige Noten spielen im Mund mit grünen Mandeln und gesellen sich zu einer sehr präsenten Mineralität. Würzige Säure, feste Textur bei kräftigem Körper. Eine Aromatik von getrockneten Aprikosen und Cranberry begleitet den lange währenden Abgang.

Trinkempfehlung: Zu zart rosa gebratenem und im frischen Heu fertig gegarten Kalbsfilet, zur Seezunge auf Zucchini-Nudeln mit würziger Gorgonzola-Hollandaise, zu geschmorten Schweinebäckchen mit Selleriepüree und glasierten Radieschen, zu frisch gehobelten Sommertrüffeln auf Bandnudeln.

Lagenbeschreibung: Sehr steil und von Felsvorsprüngen durchzogen, gilt dieser ca. 9 Hektar umfassende Schiefersüdhang als die beste Lage von Kesten und war früher im Alleinbesitz des Paulinshofes.

Im Gegensatz zur in direkter Nachbarschaft gelegenen Weinlage Brauneberger Juffer besteht der Boden aus blauem Schiefer und ist tiefgründig und nährstoffreich. Die Weine, die hier gedeihen, sind reich an Mineralstoffen und einer komplexen Struktur.

Paulinshof