

2018 Paulinshof Pinot blanc



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2022
Analytische Werte: R.S. 6,3 g/l; Säure 6,3 g/l
Alk. 13,5 %

Weinbeschreibung: Helles Gold mit Grünreflexen, dezentes Bukett nach Bergamotte und Süßholz. Am Gaumen trocken und dennoch fruchtig mit Aromen von Mandel und Birne. Kräftiger Körper, dezente Säure. Im Nachgeschmack angenehm weich und schmeichelnd.

Trinkempfehlung: Zu Miesmuscheln in würzigem Kräutersud, zu Schwarzwurzel-Risotto mit gebratenen Kalbsbäckchen, zu Rindertartar mit roten Zwiebeln und grünen Oliven, zu Frischkäse-Kräuter-Schiffchen in Chicoree, zum geräucherten Forellenfilet auf Schwarzbrot.

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 insbesondere im trockenen und feinherben Bereich bei vielen nationalen und internationalen Wettbewerben vorderste Plätze belegt haben.

Paulinshof