

2017 Paulinshof Von der Ley Riesling Kabinett trocken



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Mostgewicht:	92°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 8,2 g/l; Säure 8,4 g/l Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Heller Goldschimmer im Glas; Bukettnoten nach Citronenblüte und Limone. Markant trockener Auftakt im Mund mit ausgeprägter Mineralität bei moderater Säure. Citrusaromen und die klare Note nach Schieferstein verbinden sich zu einer komplexen Struktur mit Tiefe und Nachhaltigkeit und hinterlassen ein mineralisch-feinfruchtiges Finale mit langem Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Pasta mit Walnuss-Pesto, zu einem Gratin von Auberginen und roten Linsen mit einer Parmesankruste, zu Lachsfilet an Citronenschaum mit Broccoli an gerösteten Mandelblättchen, ganz traditionell zum Schweizer Käsefondue.

Weingut: Die Weinlagen um Kesten verteilen sich auf unterschiedliche Bereiche, deren Hangneigung vom sanften Hügel bis hin zum extremen Steilhang reicht. Der Boden besteht überwiegend aus Devonschiefer. Schon seit alters her bezeichnet man diese Bodenart im moselfränkischen als "Ley". Mit einer ausgezeichneten Wärmespeicherung der Sonnenstrahlen und guter Drainage für Regenwasser bietet dieses Terroir der Rebsorte Riesling ideale Wachstums- und Reifebedingungen.

Von der Ley kommen Weine von ausgeprägter Mineralität. Im kargen Schiefergestein müssen die Reben sehr tief wurzeln, um genügend Nährstoffe zu finden.

Paulinshof