

2016 Kestener Paulinshofberger Riesling Erste Lage feinherb



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Analytische Werte:	R.S. 18,9 g/l ; Säure 8,5 g/l Alk. 11%

Erste Lage der weingutsinternen Klassifizierung Steilhang - Südausrichtung – selektive Handlese

Weinbeschreibung: Helles Gold, gelbfruchtiges Bukett nach Honigmelone und Bananito (Babybanane): saftig und mit fruchtiger Eleganz präsentiert sich der erste Geschmackseindruck, Aromen von Golden Kiwi und Stachelbeere und eine temperamentvolle Textur umkleiden die moderate Säure, beschwingt leichter Körper, fruchtbetont und mit Anklängen von roten Sommerfrüchten ist der lange Abgang.

Trinkempfehlung: Zu Putengeschnetzeltem mit Bambussprossen und Mandarinstückchen, zu Melonenspießen mit luftgetrocknetem Schinken und Bergkäse, zu Kasslerscheiben mit Ananas und Gouda überbacken, zur Quiche mit grünem Spargel und rosa Pfeffer.

Lagenbeschreibung: Ein Steilhang und nach Süden ausgerichtet, dies ist das beste Stück der Kestener Lagen, der Paulinshofberger. Der feine Tonverwitterungsschiefer glitzert hell und unterscheidet sich deutlich vom Terroir der Nachbarlage Brauneberger Juffer.

Es sind rassige Weine, die hier gedeihen, feinwürzig und reich an Mineralstoffen. Nicht verwunderlich, dass die Kirche St. Paulin noch bis in die 60er Jahre Alleineigentümer und Namensgeber war.

Paulinshof