

2016 Paulinshof Pinot blanc



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2020
Analytische Werte: R.S. 0,7 g/l; Säure 6,4 g/l
Alk. 13,1 %

Weinbeschreibung: Helles transparentes Gold, zarte Bukettnote nach grüner Mandel und Bergamotte. Ganz trocken im Geschmack mit viel Mineralität, kräftiger Körper, dezent zurückhaltende Säure, Aromen von Birne und weißer Johannisbeere, im Nachgeschmack fruchtig lang.

Trinkempfehlung: Zu gebratenem Spargel mit Parmesankruste, zu gefüllter Kohlrabi auf einem Bett aus gratiniertem Kartoffelschnee, zu Kalbfleischsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße oder zu einer Mousse von geräucherter Eifelforelle auf Lachstatar.

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