

2016 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2019
Analytische Werte: Säure 8,5 g/l; R.S. 20,8 g/l
Alk. 12 %

Weinbeschreibung: Helles transparentes Gold, herbwürziges Bukett mit Noten von Orangenschale und Grapefruit. Trocken und klar im Geschmack mit ausgeprägter Mineralität und einer erfrischend fruchtigen Säure. Moderat im Alkoholgehalt, aber fruchtig und nachhaltig mit Aromen von Granatapfel und Grapefruit, die sehr lange im Mund nachklingen.

Trinkempfehlung: Ein Garten- und Terrassenwein, wie er genussvoller und saftiger nicht sein kann! Zu Steaks und Hokkaido-Kürbis vom Grill mit Honig-Sesam-Kruste, zu Mozzarella/Mango/Salat mit Pinienkernen und Minze, zu Thunfisch-Carpaccio mit Wasabi-Dressing und Chips von Süßkartoffel

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