



2016 Paulinshof Ursstück Riesling trocken

Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Analytische Werte:	R.S. 9,6 g/l; Säure 8,9 g/l Alk. 12,5 %

Von unseren alten Reben

Weinbeschreibung: Helles Gold mit grünlichen Reflexen, feiner Schieferduft in der Nase, gewürzt mit Zitronen- und Orangenzesten. Markant trocken und mineralisch im Mund, fruchtige Facetten von weißer Johannisbeere und Limone, schlanker Körper, komplexe Textur von fruchtig aromatischer Länge.

Trinkempfehlung: Zu Kalbsfilet mit Zitronen-Melissen-Sauce und breiten Bandnudeln, zu Thymian-Artischockenböden an Kartoffel-Juliennes, zur Bratwurst vom Wildschwein im Wirsingmantel und mit Eiercrepes umhüllt.

Besonderheit: Alte Reben wurzeln sehr tief und versorgen die Pflanze mit vielen Mineralstoffen. Der Mengenertrag ist wesentlich geringer als bei jungen Reben, die Trauben sind kleinbeerig und haben eine wunderbare Aromenvielfalt.

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