

## 2016 Paulinshof Vom roten Schiefer Riesling



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Analytische Werte:	R.S. 9,3 g/l; Säure 8,2 g/l Alk. 12,1 %

**Weinbeschreibung:** Goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett herbwürzige Noten von Golden Kiwi und Orangenblüte. Trocken im Auftakt am Gaumen mit einer mineralisch betonten Säure. Obgleich moderat im Alkohol, brilliert eine komplexe Struktur mit facettenreicher Aromatik von Cranberry und rotem Weinbergspfirsich. Intensiv fruchtig und nachhaltig im Finale.

**Trinkempfehlung:** Zu kross auf der Haut gebratenem Lachsfilet auf grünem Erbsenpüree mit Orangen-Fenchel-Gemüse, zu Putenbrust mit knuspriger Sesam-Panade und Frühlings-Salaten, zum lauwarmen Spargelsalat an einer Mousse von zweierlei Schinken mit Ruccola-Garnitur.

**Weingut:** Die Weinlagen von Kesten und rundum sind steil zur Mosel abfallend und bieten dem Riesling ideale Reifebedingungen.

Der Boden besteht überwiegend aus Schiefer von unterschiedlicher Färbung. In den unteren Bereichen ist er blau-grau gefärbt und hat eine feste Struktur. An den oberen Rändern der Berge nimmt der Schiefer an einigen Stellen eine andere Struktur an und zeigt interessante Rotfärbungen.

Von diesem mineralstoffreichen Schiefergestein stammt dieser in limitierter Menge hergestellte Wein.

# Paulinshof