

2016 Paulinshof Von der Ley Riesling Kabinett trocken



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2019
Mostgewicht:	92°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 9,3 g/l; Säure 8,2 g/l Alk. 12,1 %

Weinbeschreibung: Helles Gold mit grünlichen Reflexen, feines Bukett nach Zitronenblüte und weißer Johannisbeere. Trocken und mit ausgeprägt fruchtiger Säure, leichtfüßig tanzt die Mineralität auf der Zunge und beflügelt den Geschmack mit Aromen von Sommerapfel und Limone. Ein Hauch Zitronenmelisse mischt sich ein und die Note nach frischen Kräutern begleitet zum feinfruchtigen und langen Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zur Mousse von Lachs auf Avocadospalten, zur Tapenade von schwarzen Oliven auf Ciabattabrot, zu Scampispiessen mit Bambussprossen und Ingwer-Süßkartoffel-Puree

Weingut: Die Weinlagen um Kesten verteilen sich auf unterschiedliche Bereiche, deren Hangneigung vom sanften Hügel bis hin zum extremen Steilhang reicht. Der Boden besteht überwiegend aus Devonschiefer. Schon seit alters her ist die moselfränkische Bezeichnung für diese Bodenart "Ley". Mit einer ausgezeichneten Wärmespeicherung der Sonnenstrahlen und guter Drainage für Regenwasser bietet dieses Terroir der Rebsorte Riesling ideale Wachstums- und Reifebedingungen.

Von der Ley kommen Weine von ausgeprägter Mineralität. Im kargen Schiefergestein müssen die Reben sehr tief wurzeln, um genügend Nährstoffe zu finden.

Paulinshof