

2017 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Analytische Werte:	R.S. 15,4 g/l; Säure 7,4 g/l Alk. 11,9 %

Weinbeschreibung: Zur Ouvertüre glänzt strohgelbes Gold im Glas. Der 1.Akt spielt mit der Nase und präsentiert ein würziges Bukett von Melisse und Zitronenthymian. Am Gaumen ein Festakt von erfrischend fruchtiger Säure und dezenter Süße. Füllig kommt dieser Riesling daher mit Mineralität vom Schiefer und dabei gleichzeitig leichtfüßig im Alkohol. Die aromatischen Noten von Litschi und Süßkirsche begleiten zu einem langen Finale mit Gaumenapplaus.

Trinkempfehlung: Zur exotischen Suppe von Tomaten, Banane, Frühlingszwiebel und Ingwer, zum Thai-Hühnchen an Glasnudeln und Bambussprossen, zum gebräunten Lachssteak mit Orangen-Ingwer-Hollandaise und kreolischem Reis.

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