



## 2017 Kestener Herrenberg Riesling Kabinett feinherb

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2021
Mostgewicht:	94°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 19,9 g/l; Säure 7,9 g/l Alk. 11,5%

**Weinbeschreibung:** Leuchtendes Gold mit Grünreflexen, im Bukett Zitronenblüte und herbwürzige Mandarine. Zum Auftakt saftig wie ein Sommerapfel, prägnant fruchtige Säure mit Facetten von Ananas und weißer Erdbeere, kaum merkbare Süße. Kräftig mit opulenter Fülle am Gaumen, die lange anhält.

**Trinkempfehlung:** Zu Kürbis-Cremesuppe mit Paprika-Chips und gerösteten Walnüssen, delikats zu Thunfischwürfeln (roh) auf Zitronengrasspießen mit Passionsfruchtsauce oder zum goldbraun gebratenen Kalbsfilet auf Süßkartoffelpüree und glasierten Herzen von Romano-Salat.

**Lagenbeschreibung:** Wo ein guter Messwein wächst, war schon immer die Kirche begütert, so auch in Kesten. Die geistlichen „Herren“ der umliegenden Klöster, Stifte und Abteien waren die größten Weinbergsbesitzer und so erhielt die ca. 70 ha umfassende Lage ihren Namen.

Die Weine aus dem „Herrenberg“ sind herzhaft, haben eine erfrischende Säure und würzige extraktreiche Bukettstoffe.

# Paulinshof