

2017 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft: Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2020
Analytische Werte: R.S. 19,9 g/l; Säure 8,2 g/l
Alk. 11,7 %

Weinbeschreibung: Helles Gold, Bukett von Limette und Stachelbeere. Würzig und aromatisch am Gaumen mit dezenter Süße und Noten von roter Sommerpflaume und Orangenesten. Bei gut eingebundener Säure leichtfüßig im Alkohol und nachhaltig fruchtig mit mineralischer Frische im Finale.

Trinkempfehlung: Ein Garten- und Terrassenwein, wie er genussvoller und saftiger nicht sein kann! Zu geschmorten Kalbsmedaillon mit Zuckerschoten und Kartoffelrolle, zu Flammkuchen mit Artischocken und geröstetem Sesam, zu Frühlingsrollen mit grünem Algensalat oder zu Kartoffelrösti mit Lachs und Meerrettich-Senf-Schaum.

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