



2017 Paulinshof Ursstück Riesling trocken

Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2020
Analytische Werte:	R.S. 5,0 g/l; Säure 7,6 g/l Alk. 12,5 %

Von unseren alten Reben

Weinbeschreibung: Leuchtendes helles Gold. Im Bukett präsentieren sich Orangenblüte und Mandarine. Klar und erfrischend trocken im Geschmack mit aromatischen Nuancen von Citrusfrucht, fruchtbetonte Säure in Begleitung von prägnanter Mineralität und Fülle – mit belebend anhaltendem Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Lachsfilet auf Blattspinat mit würziger Kruste, zu gegrilltem Spargel mit Parmesan-Hobeln, zu Antipasti wie Tomate-Mozzarella, gratiniertem Gemüse mit Meersalzkartoffeln und Parmaschinken mit Backpflaumen.

Besonderheit: Alte Reben wurzeln sehr tief und versorgen die Pflanze mit vielen Mineralstoffen. Der Mengenertrag ist wesentlich geringer als bei jungen Reben, die Trauben sind kleinbeerig und haben eine wunderbare Aromenvielfalt.

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