

## 2017 Paulinshof Riesling Vom roten Schiefer



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Analytische Werte:	R.S. 12,3 g/l; Säure 7 g/l Alk. 11,5 %

**Weinbeschreibung:** Gelbgold im Glas, im Bukett würzige Noten von Limonenschale und Holunderbeere. Herbfrischer Auftakt am Gaumen, mittlerer Körper, schmiegsam fruchtige Säure eingebettet in fruchtige Aromen von Blaubeere und Sommerpflaume. Intensive Textur mit viel Mineralität, kräftig und nachhaltig im Finale.

**Trinkempfehlung:** Zum gebratenen Filet von der Rotbarbe mit Olivenragout und bunten Tagliatelle, zum Salat von Langusten und Eisbergsalat mit gerösteten Brotwürfeln, zu Curry-Wirsing mit Entenbratwurst und Sesamkartoffeln, zu karamellisierten Chicoreehälften mit gebräunter Kalbsleber.

**Weingut:** Die Weinlagen von Kesten und rundum sind steil zur Mosel abfallend und bieten dem Riesling ideale Reifebedingungen.

Der Boden besteht überwiegend aus Schiefer von unterschiedlicher Färbung. In den unteren Bereichen ist er blau-grau gefärbt und hat eine feste Struktur. An den oberen Rändern der Berge nimmt der Schiefer an einigen Stellen eine andere Struktur an und zeigt interessante Rotfärbungen.

Von diesem mineralstoffreichen Schiefergestein stammt dieser in limitierter Menge hergestellte Wein.

# Paulinshof