



Paulinshof, Pinot Blanc / Weißburgunder, QbA., trocken, 2019, Mosel

Deutschland - Mosel

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 11,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,95

Artikel: 2019 Pinot Blanc QbA. trocken Paulinshof

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Mosel

Kategorie: Weißwein trocken

Klassifizierung: QbA.

Erzeuger: Paulinshof

Rebsorte: Pinot Blanc / Weißburgunder

Beschreibung: Helles Gold mit Grünreflexen, Bukett nach Mandel, grüner Paprika und Brunnenkresse. Trocken und voller Mineralität im Auftakt, kräftiger Körper, würzige Noten von Muskat und Feuerstein, sehr dezente Säure, viel Schmelz in Textur und am Gaumen, aromatische Länge.

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 3,4 g/l

Säure: 4,5 g/l

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Delikat zu Thunfisch-Tartar - fein abgeschmeckt mit Koriander, Knoblauch, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Brunnenkresse, zu Maultaschen auf Tomate mit Käse überbacken, zur Quiche mit Shrimps und frischem Dill.

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 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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weingut Paulinshof

Anschrift: Paulinstraße 14, D-54518 Kesten

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021