



Paulinshof, Riesling, Gutsabfüllung, Qualitätswein, feinherb, 2022, Mosel

Deutschland - Mosel

Saftig, frisch, spritzig und unkompliziert.

Jahrgang 2022 - 1 Liter - Vol 11,0%

Enthält Sulfite

Artikel: 2022 Riesling feinherb QbA. Gutsabfüllung Paulinshof

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Mosel

Kategorie: Weißwein feinherb

Klassifizierung: Qualitätswein

Erzeuger: Paulinshof

Rebsorte: Riesling

Beschreibung: Helles Gold im Glas, im Bukett Aromen von schwarzer Johannisbeere und roter Stachelbeere. Würzig und aromatisch am Gaumen mit einem Spiel dezenter Süße und einladenden Aromen von gelbem Pfirsich, Orange und saftigem Apfel. Nachhaltig fruchtig mit mineralischer Frische im anhaltenden Finale.

Alkohol: 11,0%

Restzucker: 21,5 g/l

Säure: 6,7 g/l

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Ein Garten- und Terrassenwein, wie er genussvoller und saftiger nicht sein kann. Ideal für die Grillparty. Passt zu Flammkuchen mit frischen Blattsalaten ebenso gut wie zu Tagliatelle mit Tomaten-Basilikum-Pesto und Walnüssen. Perfekt auch zur asiatischen Küche mit ihren exotischen Gerichten und würzigscharfer Soße.

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 Lüthmann, 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: 19.04.2024