



Weingut Paulinshof

Riesling Spätlese trocken Brauneberger Juffer-Sonnenuhr

Årgång	2020
Druvor	100% Riesling
Alkoholhalt	12,5%
Servering	10-12 °C
Producent	Weingut Paulinshof
Ursprung	Kesten, Mosel, Tyskland
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Ett uttrycksfullt och precist torrt Rieslingvin från det klassiska och högt ansedda läget Brauneberger Juffer-Sonnenuhr i mellersta Mosel. Vinet kombinerar en klar och aromatisk frukt med tydlig skiffermineralitet, frisk syra och en elegant, balanserad struktur.

Doften är generös och nyanserad med inslag av persika och mirabell, tillsammans med subtila exotiska toner av fikon och papaya samt en lätt bärighet av smultron och en diskret örtighet. Smaken är saftig och mineraldriven med en mjuk, krämig textur och en livlig syra. Eftersmaken är mycket lång och komplex med lager av frukt, mineral och lätt kryddighet.

Växtplats och jordmån

Vingården Brauneberger Juffer-Sonnenuhr utgör hjärtat av det berömda Juffer-läget och består av extremt branta, sydvända skifferterrasser genomsatta av klipputsprång och små jordfickor, i ett historiskt landskap där redan romarna odlade vin och där lämningar av en romersk vinpress fortfarande finns vid slutningens fot.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand från utvalda vingårdslägen och pressas varsamt innan jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur för att bevara aromatik, friskhet och terroiruttryck från de skifferdominerade sluttningarna.

Lagring

Vinet utvecklas väl under lagring och kan med fördel lagras i minst 8–15 år.

Passar till

Perfekt till ceviche, skaldjur och grillad vit fisk med citron och örter. Fungerar även mycket bra till asiatiskt inspirerade rätter med syra, umami och lätt sötma samt till eleganta rätter med smör och örter.

Läget Brauneberger Juffer-Sonnenuhr är känt för sin exceptionella solexponering och för att skiffen lagrar värme långt in på natten, vilket ger optimal mognad trots det svala klimatet.

Druvorna till detta vin kommer från branta skifferterrasser där vingårdsarbetet sker för hand, vilket är typiskt för de brantaste lägena i Mosel.

Om producenten



Weingut Paulinshof

Kesten, Mosel | Vinmakare Oliver Jüngling

Den anrika vingården Paulinshof ligger vackert belägen i Kesten längs Moselfloden och förfogar över vingårdslägen med några av de främsta skifferjordarna i mellersta Mosel.

Paulinshof har en rik historia och en stark förankring i Mosels vintradition. Vingårdens historia sträcker sig tillbaka till år 936, då den ursprungligen var en stiftgård tillhörande kyrkan St. Paulin i Trier. I början av 1800-talet övergick Paulinshof i privat ägo och sedan mitten av 1960-talet har familjen Jüngling ägt gården.

Vinodlingarna omfattar cirka 9,5 hektar, huvudsakligen planterade med Riesling, i flera av mellersta Mosels mest prestigefyllda lägen. De branta sluttningarna och skifferjordarna bidrar till viner med tydlig mineralitet, frisk syra och stor elegans.

Moselflodens reflekterande ljus och de branta sydvända sluttningarna skapar ett mikroklimat där druvorna kan mogna långsamt under en lång växtsäsong. Det bidrar till Rieslingviner med hög aromatik, friskhet och tydligt ursprung.

Produktionen präglas av noggrant vingårdsarbete, låga skördeuttag och selektiv handskörd av fullt mogna druvor. I vinkällaren arbetar familjen tillsammans med vinmakaren Oliver Jüngling med stor precision för att skapa viner som speglar terroiren och uttrycker Rieslingdruvans rena frukt, balans och karaktär.

Paulinshof har genom åren erhållit flera prestigefyllda utmärkelser, bland annat upprepade priser för bästa torra Riesling i Mosel. Vinerna uppskattas idag av restauranger och vinälskare världen över. En historisk detalj är att USA:s tredje president Thomas Jefferson besökte egendomen under sin Europaresa 1788 och beskrev vinerna som "first quality, without any comparison".



Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506