

# Weingut Paulinshof

## Riesling Crémant Sekt brut



<b>Årgång</b>	2020
<b>Druvor</b>	100% Riesling
<b>Alkoholhalt</b>	12,5%
<b>Servering</b>	8-10 °C
<b>Producent</b>	Weingut Paulinshof
<b>Ursprung</b>	Kesten, Mosel, Tyskland
<b>Varukategori</b>	Mousserande viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Champagnekork

### Karaktär

Delikat mousserande Riesling framställt enligt traditionell metod med minst 42 månaders lagring på jästfällningen. Den långa lagringen ger en fin, mycket elegant mousse och en välbalanserad struktur där Rieslingdruvans friska frukt möter djup, precision och tydlig mineralitet.

Färgen är gyllengul med gröna reflexer. Doften är frisk och nyanserad med toner av grönt äpple, brioche, vita blommor och mineral, tillsammans med subtila inslag av citrus och apelsin. Smaken är frisk och livlig med inslag av gröna äpplen, mogen stenfrukt, citrus och apelsinzest, kompletterat av en fin mousse och elegant syra. Eftersmaken är lång, frisk och mineraldriven med lätt brödighet och citrus i avslutet.

### Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från utvalda vingårdslägen kring Kesten an der Mosel, bland annat klassiska sluttningar som Brauneberger Juffer och Kestener Paulinsberg. Stockarna är cirka 30 år gamla och växer i mineralrika skifferjordar på branta sydvända lägen, vilket ger långsam mognad och tydlig aromatisk precision.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand och pressas skonsamt innan jäsning i ståltank med naturliga jäststammar under kontrollerade temperaturer. Efter assemblage genomgår vinet en andra jäsning på flaska enligt traditionell metod och lagras därefter på jästfällningen i minst 42 månader i svala, temperaturstabla källare.

### Lagring

Vinet utvecklas väl under lagring och kan med fördel lagras i minst 10 år.

### Passar till

Utmärkt som aperitif men även mycket matvänligt, särskilt till eleganta rätter med fisk och skaldjur, sushi, skaldjur med textur eller lättare rätter av kyckling och kalv. Även utmärkt till krämiga ostar och rätter med citrus, örter eller lätt rostade inslag där vinets friskhet, mousse och mineralitet kommer till sin rätt.

De noggrant utvalda och handskördade druvorna till detta vin har mognat på 30-åriga vinstockar i branta sluttningar från några av de bästa vingårdslägena i mellersta Mosel.

Tilläggsbeteckningen Crémant innebär att denna mousserande Sekt uppfyller en rad villkor för hög kvalitet, bland annat minst 9 månaders lagring på jästfällningen.

# 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".

