



# Weingut Paulinshof

## Riesling Spätlese trocken "Klang Der Tiefe"

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

### Karaktär

Frisk och mineraldriven Riesling Spätlese trocken från mellersta Mosel, där mogen stenfrukt möter livlig syra och tydligt skifferpräglad mineralitet. Vinet har en generös och aromatisk stil men samtidigt en torr, precis och finstämd struktur med lång och nyanserad eftersmak.

Färgen är ljust gyllene. Doften är uttrycksfull med blommiga toner av fläderblom tillsammans med mirabellplommon, persika och citrus. Smaken är saftig och frukt driven med inslag av gul persika, aprikos och rosa grapefrukt, balanserat av en tydlig skiffermineralitet och väl integrerad syra. Eftersmaken är lång och intensiv med djup fruktighet, frisk citrus och elegant mineralitet.

### Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från branta skifferlägen i mellersta Mosel där den porösa och mineralrika jordmånen ger vinrankorna möjlighet att rota sig djupt. Den långa mognadsperioden och skifferjordarnas värmelagring bidrar till Rieslingviner med hög aromatik, friskhet och tydligt terroiruttryck.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand och pressas varsamt innan jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur för att bevara aromatik, friskhet och mineralitet. Vinet lagras därefter i ståltank för att behålla sin rena och precisa stil.

### Lagring

Vinet utvecklas väl under lagring och kan med fördel lagras i minst 6–10 år.

### Passar till

Utmärkt till fisk och skaldjur, särskilt gravad eller lätt halstrad fisk, samt till rätter med sparris, örter och citrus. Passar även mycket väl till svamprätter, ljukt kött och krämiga tillbehör med frisk syra.

Namnet "Klang der Tiefe" betyder ungefär "toner från djupet" och syftar på de djupa skifferjordar som präglar vinets mineralitet och struktur.

Skiffen i Mosel bildades för omkring 400 miljoner år sedan när området täcktes av ett urhav vars sediment med tiden omvandlades till dagens skifferberg.

# 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".

