



Weingut Paulinshof

Riesling feinherb

Årgång	2023
Druvor	100% Riesling
Alkoholhalt	11,5%
Servering	10-12 °C
Producent	Weingut Paulinshof
Ursprung	Kesten, Mosel, Tyskland (Qualitätswein)
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 1 000 ml
Förslutning	Skruvkapsyl

Karaktär

Frisk och välbalanserad Riesling Feinherb från mellersta Mosel med livlig frukt, subtil sötma och tydlig mineralitet. Den halvtorra stilen ger vinet en saftig, aromatisk och mycket tillgänglig karaktär där frisk syra och fruktighet samspelar i fin balans.

Färgen är ljust gyllengul. Doften är fruktig och uttrycksfull med inslag av svarta vinbär, röda krusbär och citrus. Smaken är aromatisk och saftig med toner av gul persika, apelsin och äpple i samspel med en diskret sötma, frisk syra och mineralisk fräschör. Eftersmaken är lång, fruktig och uppfriskande med fin balans.

Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från skifferdominerade vingårdslägen i mellersta Mosel där den mineralrika jordmånen och det svala klimatet ger Rieslingviner med hög aromatik, friskhet och tydligt ursprung.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och vinifieras varsamt med skonsam pressning och jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur. En liten naturlig restsötma lämnas kvar genom att jäsningen avbryts i rätt ögonblick, vilket ger vinets halvtorra stil och bidrar till dess mjuka och balanserade helhet.

Lagring

Vinet är njutbart ungt men utvecklas positivt under 4–6 år års lagring.

Passar till

Ett utmärkt sällskaps- och matvin med fin balans mellan frukt, syra och en diskret sötma. Passar särskilt bra till asiatiska rätter med chili, ingefära och lime, där vinets fräschör möter kryddigheten på ett harmoniskt sätt. Fungerar även mycket väl till fisk och skaldjur, sallader, lättare vegetariska rätter samt pasta med tomatbaserade såser och örter. Den mjuka fruktsötman gör det dessutom till ett fint val till rätter med lite salta eller lätt hetta.

Feinherb är en traditionell tysk benämning för en halvtorr stil där en lätt restsötma balanseras av Rieslingdruvans naturligt friska syra.

Kombinationen gör vinerna särskilt matvänliga och uppskattade till kryddigare rätter och det asiatiska köket.

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