



Weingut Paulinshof

Riesling feinherb "Figaro"

Årgång	2024
Druvor	100% Riesling
Alkoholhalt	12%
Servering	10-12 °C
Producent	Weingut Paulinshof
Ursprung	Kesten, Mosel, Tyskland (Qualitätswein)
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Skruvkapsyl

Karaktär

Fruktig och frisk Riesling Feinherb från mellersta Mosel med livlig frukt, subtil sötma och tydlig mineralitet. Den halvtorra stilen balanseras av en frisk syra som ger vinet energi, precision och stor matvänlighet.

Färgen är ljus gyllene. Doften är uttrycksfull och fruktig med toner av apelsin, aprikos och citrus. Smaken är saftig och livlig med inslag av sommarfrukter, apelsin och jordgubbar i samspel med en aromrik sötma, frisk syra och lätt skiffermineralitet. Den låga alkoholhalten ger vinet en lätt och elegant känsla, medan eftersmaken är lång, fruktig och harmonisk.

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 pressas varsamt innan jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur. Jäsningen avbryts innan allt socker jäst ut, vilket lämnar en liten naturlig restsötma som balanseras av Rieslingdruvans friska syra. Den skonsamma vinmakningen och de låga skördeuttagen bidrar till vinets rena frukt och eleganta stil.

Lagring

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

Passar till

Ett mycket mångsidigt vin som passar utmärkt till asiatiska rätter, kryddig mat, fisk och skaldjur samt vegetariska rätter med sälta och friskhet. Särskilt gott till gratinerad chèvre, lax med citrusinslag eller grillade rätter med lätt sötma och kryddighet.

Namnet "Figaro" är inspirerat av vinmakarens stora intresse för klassisk musik och syftar på den välkända operakaraktern från Mozart och Rossinis operor.

Feinherb är en traditionell tysk benämning för en halvtorr stil, där en lätt restsötma samspelar med Rieslingdruvans friska syra och ger vinet dess livliga och matvänliga karaktär.

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