



# Weingut Paulinshof

## Riesling Kabinett trocken Brauneberger Juffer

<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvor</b>	100% Riesling
<b>Alkoholhalt</b>	12%
<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

Uttrycksfull och harmonisk Riesling Kabinett från Brauneberger Juffer i mellersta Mosel, där mogen stenfrukt möter kryddig mineralitet och frisk balans. Vinet har en generös men samtidigt precis stil med saftig frukt, tydlig struktur och lång mineraldriven eftersmak.

Färgen är ljus gyllene. Doften är nyanserad med inslag av gul persika, aprikos och citrus tillsammans med fina toner av fläderblom och skiffermineralitet. Smaken är torr och saftig med mogen stenfrukt, citrus och lätt kryddighet, balanserat av en harmonisk fruktsyra och elegant struktur. Eftersmaken är lång och fruktig med frisk mineralitet och toner av persika och aprikos.

### Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från Brauneberger Juffer i mellersta Mosel, ett klassiskt sydvänt skifferläge med järnrik brun skifferjord. Den branta exponeringen och jordmånens goda värmelagring skapar ett gynnsamt mikroklimat för Riesling med hög mognad och tydlig mineralitet.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand och pressas varsamt innan jäsnings i ståltank under kontrollerad temperatur för att bevara aromatik, friskhet och terroiruttryck. Vinet lagras därefter i ståltank för att behålla sin rena frukt och mineraliska stil.

### Lagring

Vinet utvecklas väl under lagring och kan lagras minst 5–8 år.

### Passar till

Utmärkt som aperitif eller till fisk, skaldjur och vegetariska rätter med örter och citrus. Passar särskilt bra till grillad fårost, lufttorkad skinka, grillad fisk och rätter med krämiga eller örtiga inslag.

Namnet "Juffer" härstammar från de adliga kvinnor, "Juffern", som förr i tiden ägde delar av området. Vinerna såldes historiskt under benämningen Juffer-viner och blev tidigt kända för sin kvalitet.

Med sina 31 hektar räknas detta till ett av Mosels främsta lägen, där kombinationen av sydläge och järnrik skiffer skapar idealiska förutsättningar för Riesling.

# 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".