



Weingut Paulinshof

Riesling Kabinett trocken "Von der Ley"

Årgång	2025
Druvor	100% Riesling
Alkoholhalt	12%
Servering	10-12 °C
Producent	Weingut Paulinshof
Ursprung	Kesten, Mosel, Tyskland
Varukategori	Vita viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Skruvkapsyl

Karaktär

Frisk och uttrycksfull Riesling Kabinett från mellersta Mosel med livlig frukt och tydlig mineralitet från områdets skifferjordar. Vinet kombinerar friskhet och precision med en något mer strukturerad och mineraldriven stil, samtidigt som den fina syran ger balans och tillgänglighet.

Färgen är ljus gyllene. Doften är nyanserad med inslag av citrus, rosa grapefrukt och svarta vinbär tillsammans med tydliga mineraliska toner av skiffersten. Smaken är torr och saftig med toner av citrus, björnbär och gröna äpplen, där frukt, skiffermineralitet och frisk syra samspelar i en komplex och lång eftersmak med fin fruktighet.

Växtplats och jordmån

Druvorna kommer från vingårdens odlingar kring Kesten an der Mosel, där sluttningarna varierar från mjuka kullar till extrema brantlägen. Jordmånen består huvudsakligen av mineralrik devonskiffer, lokalt kallad "Ley", vars goda värmelagring och dränering ger idealiska förutsättningar för Riesling.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand och pressas varsamt innan jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur. De olika vingårdslägena vinifieras separat och sammanförs därefter till den slutliga cuvéen. Vinet lagras sedan cirka sex månader i ståltank.

Lagring

Vinet utvecklas väl under lagring och kan lagras minst 5–7 år.

Passar till

Utmärkt till vegetariska rätter, fisk och skaldjur samt asiatiska smaker med friskhet och lätt kryddighet. Särskilt god till chèvre, svamprätter, grillad fisk eller rätter med citrus, örter och lätt sälta.

Vinstockarna som ger druvorna till detta vin växer i branta sluttningar med devonskiffer, även kallade "Ley", som har gett vinet dess namn.

Med utmärkt värmebevarande och dränering för regnvatten, erbjuder jordmånen idealiska tillväxt- och mognadsförhållanden för Riesling-druvan.

I den karga skifferstenen måste vinstockarna rota sig djupt vilket bidrar till smakrika, sent mognande druvor med uttalad mineralitet.

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".

