



PRODUSENT

Weingut Paulinshof

Kesten, Mosel. Bratt skifer, håndhøstet riesling og en vinmark familien eier alene.

Familien Jüngling har eid Weingut Paulinshof siden midten av 1960-tallet; i dag driver Oliver og Carina Jüngling gården. Vinmarkene ligger i Midt-Mosel, med parseller på Kestener Paulinshofberg, Brauneberger Juffer, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr og Brauneberger Kammer.

Brauneberger Kammer eier familien i sin helhet, en Lage im Alleinbesitz. Jordsmonnet er skifer, skråningene bratte, og druene høstes for hånd. Vi importerer fire viner: to fra Kammer, en riesling fra rød skifer og en sekt på tradisjonell metode.

VINENE VI IMPORTERER

Brauneberger Kammer GG

2022 · Hvitvin · Riesling

Brauneberger Kammer Feinherb

2024 · Hvitvin · Riesling

Vom Roten Schiefer

2025 · Hvitvin · Riesling

Riesling Sekt Brut

2018 · Musserende · Riesling

KORT OM PRODUSENTEN

PRODUSENT	Weingut Paulinshof
BELIGGENHET	Kesten, Mosel
DREVET AV	Familien Jüngling, siden midten av 1960-tallet
MONOPOLVINMARK	Brauneberger Kammer (Lage im Alleinbesitz)
JORDSMONN	Skifer, bratte skråninger
HØSTING	For hånd
IMPORTØR I NORGE	Uva Import AS, Stavanger

PAULINSHOF · MOSEL

Brauneberger Kammer GG



Brauneberger Kammer GG 2022

FAKTA

ÅRGANG I SALG	2022 (vinmonopolet)
KATEGORI	Hvitvin
DRUESORT	Riesling
ALKOHOL	12,5 %
VOLUM	75 cl
JORDSMONN	Skifer i bratte skråninger
VINIFISERING	Håndhøstet fra gamle vinstokker. Tørr (Grosses Gewächs)
PRIS	481,90 kr
VARENUMMER	9677001
TILGJENGELIGHET	Vinmonopolets bestillingsutvalg
SERVERINGSFORSLAG	Fisk · Fjærkre · Asiatisk · Ost

OM VINEN

Brauneberger Kammer er familien Jünglings Lage im Alleinbesitz: de eier hele vinmarken alene. GG-klassifiseringen (Grosses Gewächs) markerer Tysklands tørre toppviner. Druene høstes for hånd fra gamle vinstokker i bratte skiferskråninger. Gyllen med grønne refleksjer. På nesen modne gule epler, aprikos, hvit fersken og røkt skifer. Tørr i munnen, med syre som holder frukten på plass, og en ettersmak som bærer skiferpreget gjennom.

PAULINSHOF · MOSEL

Brauneberger Kammer Feinherb



Brauneberger Kammer Feinherb 2024

FAKTA

ÅRGANG I SALG	2024 (lager)
KATEGORI	Hvitvin
DRUESORT	Riesling
ALKOHOL	11,5 %
VOLUM	75 cl
JORDSMONN	Skifer i bratte skråninger
VINIFISERING	Håndhøstet. Halvtørr Spätlese (feinherb)
PRIS	423,60 kr
VARENUMMER	9123501
TILGJENGELIGHET	Vinmonopolets bestillingsutvalg
SERVERINGSFORSLAG	Asiatisk · Skalldyr · Ost · Dessert

OM VINEN

Halvtørr Mosel-riesling fra Jünglings monopolvinmark. Feinherb markerer en subtil restsødme som balanserer den friske syren. Blekgul med grønne nyanser. På nesen grønne epler, sitrus, hvite blomster og et snev av honning. Saftig på tungen, med akkurat nok sødme til å dempe styrken i krydret mat.

PAULINSHOF · MOSEL

Vom Roten Schiefer



Vom Roten Schiefer 2025

FAKTA

ÅRGANG I SALG	2025 (lager)
KATEGORI	Hvitvin
DRUESORT	Riesling
ALKOHOL	11,5 %
VOLUM	75 cl
JORDSMONN	Rød skifer, mindre utbredt i Mosel enn den blå
VINIFISERING	Håndhøstet
PRIS	298,50 kr
VARENUMMER	18587101
TILGJENGELIGHET	Vinmonopolets bestillingsutvalg
SERVERINGSFORSLAG	Sushi · Fisk · Vegetar · Skalldyr

OM VINEN

Vom Roten Schiefer, «fra den røde skiferen». Rød skifer er mindre utbredt i Mosel enn den blå, og gir en annen karakter: litt mer varme og dybde. Lysegul med grønne refleks. På nesen hvit grapefrukt, lime, grønne epler og en tydelig mineralsk undertone som minner om våt stein. Sprø syre, ren frukt og en mineralsk ettersmak som holder.

PAULINSHOF · MOSEL

Riesling Sekt Brut



Riesling Sekt Brut 2018

FAKTA

ÅRGANG I SALG	2018 (lager)
KATEGORI	Musserende
DRUESORT	Riesling
ALKOHOL	12,5 %
VOLUM	75 cl
JORDSMONN	Skifer
VINIFISERING	Håndhøstet, tradisjonell metode, 36 måneder på bunnfallet
PRIS	391 kr
VARENUMMER	18991301
TILGJENGELIGHET	Vinmonopolets bestillingsutvalg
SERVERINGSFORSLAG	Aperitiff · Skalldyr · Feiring

OM VINEN

Riesling-sekt laget etter tradisjonell metode, samme prosess som i Champagne. 36 måneder på bunnfallet gir kremaktig tekstur og gjærnoter fra autolysen. Gyllen farge, vedvarende bobler. På nesen brioche, ristet brød, grønne epler, granateple og appelsinmarmelade. Fin mousse og balansert syre, med en ettersmak som holder.