



WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS



2024 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling GG VDP.GROSSE LAGE®

Weinsteckbrief

In der Nase zeigt er sich der Wein ausdrucksstark und vielschichtig, mit reifer Frucht, feinen mineralischen Noten und würzigen Nuancen. Am Gaumen verbindet er Kraft und Struktur mit einer lebendigen Säure, feiner Mineralität und eleganter Tiefe. Der dezente Einfluss des großen Holzfasses verleiht ihm zusätzliche Komplexität, ohne die klare Riesling-Charakteristik zu überdecken. Ein vielschichtiger, terroirgeprägter GG mit großem Reifepotenzial und langem, präzisiertem Nachhall.

VDP.Klassifizierung: VDP.GROSSE LAGE®

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 3,5 g/l
Gesamtsäure: 5,7 g/l

Terroir: Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.

Ausbau: 2–3 Tage Kaltmazeration, gefolgt von einer spontanen Gärung und einer Reifung von bis zu 8 Monaten in 1.200-Liter-Stückfässern.

Artikelnummer: 1390

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

- Gebratener Zander mit Fenchel, Beurre blanc und jungen Kartoffeln
- Kalbsfilet mit cremigem Selleriepüree, gebratenen Pilzen und Kräuterjus
- Geflügel aus dem Ofen mit Kräutern, Wurzelgemüse und cremiger Polenta

Zertifizierungen



EcoStep[®]
WEIN+



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



WILLKOMMEN IM RIESLING.

Weingutsverwaltung
Schloss Vollrads KG

Schloss Vollrads 1
D-65375 Oestrich-Winkel

Tel. +49 6723 66 0
Fax +49 6723 66 66

info@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com



WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS



2024 SCHLOSS VOLLRADS GREIFFENBERG GG

Rheingau Riesling trocken

VDP.GROSSE LAGE®

Weinsteckbrief

Der Riesling aus der Großen Lage Greiffenberg besticht durch seinen Ausdruck und Fülle. Im traditionellen Rheingauer Stückfass vergoren und 18 Monate gereift, zeigt er in der Nase feine Nuancen reifer Quitte, Wiesenkräutern und eine elegante Würze. Auf dem Gaumen schmeckt man die extraktreiche, warme und ausgeglichene, leicht cremige Fülle dieses Rieslings.

VDP.Klassifizierung: VDP.GROSSE LAGE®

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 12,5 % vol.
Restzucker: 2,8 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/l

Terroir: Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.

Ausbau: Maischestandzeit, langes Hefelager 100 %
Stückfass (1200l)

Artikelnummer: 2390

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

Wir empfehlen kräftige Speisen von Wild oder Rind.
Der Winter scheint die geeignete Jahreszeit für diesen Wein zu sein.

Zertifizierungen



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



WILLKOMMEN IM RIESLING.

Weingutsverwaltung
Schloss Vollrads KG

Schloss Vollrads 1
D-65375 Oestrich-Winkel

Tel. +49 6723 66 0
Fax +49 6723 66 66

info@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com