


WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS




2025 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING AUSLESE

Weinsteckbrief

Unsere Auslese zeichnet sich durch reife, selektiv gelesene Trauben, ausgeprägte Frucht, feine Süße und eine lebendige Säure aus. Eine mineralische, vollfruchtige Riesling Auslese, die durch Eleganz und Finesse besticht. Aromen von Holunder, Zitrone und exotische Noten erfüllen Nase und Gaumen.

Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	süß
Analysedaten:	Alkohol: 8,0 % vol. Restzucker: 98,9 g/l Gesamtsäure: 8,2 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:	100 % Edelstahl
Artikelnummer:	1481
Inhalt:	0,375l
Speiseempfehlung:	Die füllige Süße des Weines, gepaart mit einer lebendigen Säure erlaubt eine vielfältige Kombination zu kräftigen Käsesorten. Ebenfalls harmonisch sind Fruchtige Desserts wie Apfelstrudel oder eine Birnentarte. Unter anderem Harmonieren Desserts mit Honig, Aprikose oder Pfirsich.



Zertifizierungen

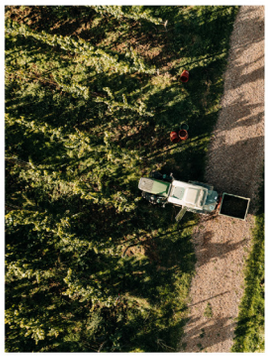
FairChoice ZERTIFIZIERT Alle Kriterien unter www.fairchoice.info

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




2025 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING AUSLESE

Wine Profile

Our Auslese is distinguished by ripe, selectively harvested grapes, pronounced fruit character, delicate sweetness and lively acidity. A mineral-driven, full-fruited Riesling Auslese that captivates with elegance and finesse. Aromas of elderflower, lemon and exotic notes delight both the nose and the palate.

Grape Variety:	Riesling
Taste:	Sweet
Analysis data:	Alcohol: 8,0 % vol. Residual Sugar: 98,9 g/l Total Acidity: 8,2 g/l
Terroir:	The soil is a mixture of Taunus quartzite, agrillaceous shale and calcareous loess soil. Our vineyard slopes are all south facing, allowing them to capture the best sunshine. The Taunus mountain range offers protection from the northern winds with its forests and creates the ideal conditions for our vines.
Vinification:	100 % stainless steel
Item Number:	1481
Content:	0,375l
Food pairing:	The wine's rich sweetness, balanced by a vibrant acidity, allows for a wide range of pairings with robust cheese varieties. It also pairs harmoniously with fruity desserts such as apple strudel or pear tart, as well as desserts featuring honey, apricot or peach notes.



Zertifizierungen

FairChoice CERTIFIED For criteria refer to www.fairchoice.info

EcoStep WEIN+

DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft

WELCOME TO RIESLING.

Schloss Vollrads GmbH & Co Besitz KG
Schloss Vollrads 1
D-65375 Oestrich-Winkel
Tel. +49 6723 66 0
Fax +49 6723 66 66
info@schlossvollrads.com
www.schlossvollrads.com