



WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS



2025 Rheingau Riesling trocken VDP.GUTSWEIN

Weinsteckbrief

Unser klassischer Gutsriesling überzeugt mit einer sanften Textur und lebendiger Frische. Fruchtbetont im Charakter zeigt er eine harmonische Süße im Zusammenspiel mit einer knackigen Säure. Am Gaumen präsentiert er sich ausgewogen, klar und animierend. Ein vielseitiger Wein, der sowohl leichte Speisen wunderbar begleitet als auch pur einen eleganten Genussmoment bietet.

VDP.Klassifizierung: VDP.GUTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 8,6 g/l
Gesamtsäure: 7,8 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: 1120

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

- Saftiges Hähnchenbrustfilet mit mediterranen Oliven, frischen Kräutern und würzigem Käse im knusprig gebackenen Brot
- Buntes Ofengemüse aus saisonaler Ernte, schonend geröstet und verfeinert mit cremigem Feta und einem Hauch Kräuteröl
- Goldbraun gebackener Pfannkuchen, deftig gefüllt mit knusprigem Speck oder zartem Coppa-Schinken – rustikal und aromatisch

Zertifizierungen



EcoStep[®]
WEIN+



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



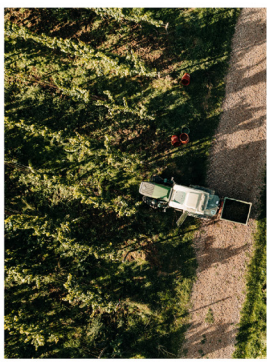
WILLKOMMEN IM RIESLING.

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



2025 Winkel Rheingau Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

Weinsteckbrief

Duftige Noten von weißem Pfirsich und reifer Aprikose prägen das Bouquet, ergänzt durch Anklänge von Zitrusblüte und saftigem Apfel. Am Gaumen präsentiert sich unser Ortswein trocken, zugleich vollreif und saftig, dabei stets präzise und geschmeidig. Die typische Mineralität der Winkler Ortslage tritt deutlich hervor und verleiht dem Wein Struktur und Tiefe. Das Zusammenspiel aus klarer Frucht und lebendiger Säure sorgt für Spannung und führt in eine elegante, vielschichtige Balance. Dieser Ortswein spiegelt auf besondere Weise die Tradition und die unverwechselbare Handschrift von Schloss Vollrads wider.

VDP.Klassifizierung: VDP.ORTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 9,4 g/l
Gesamtsäure: 7,9 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: 1220

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

- Frisch zubereitete Bachforelle, wahlweise gegrillt oder sanft in der Pfanne gebraten, serviert mit feinen Gratinkartoffeln und einer Meerrettichnote
- Geflügelküche wie saftig gebratenes Perlhuhnbrust, begleitet von liebevoll zubereitetem, marktfrischem Gemüse

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 Rheingau Riesling trocken „1716 Cabinet“ VDP.ORTSWEIN

Weinsteckbrief

Frisch, elegant und voller Charakter: Dieser im großen Eichenfass und Edelstahl gereifte Riesling verführt mit kühlem Duft nach reifen weißen Früchten, feinen Zitrusnoten und einem Hauch Mineralität. Am Gaumen treffen saftige Ananas und Aprikose auf ein elegantes, mittelkräftiges Mundgefühl. Das salzig-mineralische Finale macht ihn zum idealen Begleiter für Fisch, Meeresfrüchte – oder einfach zum Genießen pur.

VDP.Klassifizierung: VDP.ORTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 5,7 g/l
Gesamtsäure: 6,4 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: Vergärung und Ausbau zu 60 % im großen Holzfass und 40 % im Edelstahl, sehr langes Hefelager und zusätzlich ein Jahr Flaschenreife

Artikelnummer: 2220

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

- Gedünstetes Lachsfilet mit Zitrone
- Ziegenkäse mit Honig und Thymian
- Asiatische Gerichte mit leichter Schärfe (z. B. Thai-Curry)

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