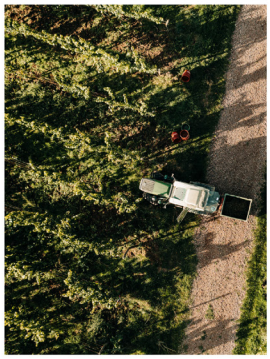


WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS

2024 Rheingau Riesling trocken
SOMMER

Weinsteckbrief

Dieser Wein verkörpert die spritzige Frische und die unkomplizierte, charakteristische Eleganz, für die unser Sommer-Riesling geschätzt wird. Mit seinen zarten Noten von frischer Zitrusfrucht und knackigem Granny Smith Apfel, begleitet von einer leicht floralen Note und Akzenten von frischem Gras, ist er der perfekte Begleiter für die warmen Monate.

Qualitätsstufe:	Qualitätswein b.A.
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Analysedaten:	Alkohol: 11,0 % vol. Restzucker: 8,4 g/l Gesamtsäure: 6,8 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:	1110
Inhalt:	0,75l

Speiseempfehlung

Er eignet sich hervorragend als Begleitung zu leichten Speisen wie Salaten, Meeresfrüchten oder frischem Gemüse.

Zertifizierungen

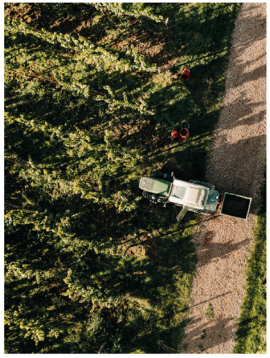
FairChoice ZERTIFIZIERT Alle Kriterien unter www.fairchoice.info

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

2024 Winkel Rheingau Riesling Kabinett feinherb
VDP.ORTSWEIN

Weinsteckbrief

Ein fruchtiger Einstieg mit klarer, präziser Säure, sanft untermalt von einer feinen Süße. Reifer Pfirsich und saftiger roter Apfel prägen das Aromenspiel, begleitet von einem Hauch Honigmelone und zarter Akazienblüte. Diese Nuancen verleihen dem Wein eine verführerische, elegante Süße. Das Zusammenspiel von Fruchtigkeit, ausgewogener Restsüße und der charakteristischen Frische ergibt ein äußerst harmonisches und vielschichtiges Gesamtbild.

VDP.Klassifizierung:	VDP.ORTSWEIN
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	feinherb
Analysedaten:	Alkohol: 10,5 % vol. Restzucker: 17,6 g/l Gesamtsäure: 7,5 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:	1240
Inhalt:	0,75l

Speiseempfehlung

- Spannend zur asiatisch mediterranen Küche wie Gegrillte Garnelenspieße, Soja-Limettensoße, Koriander und geröstete Mandeln
- Linguine mit einer cremigen Zitronen-Parmesan-Basilikumsoße und dazu geröstete Pinienkerne

Zertifizierungen

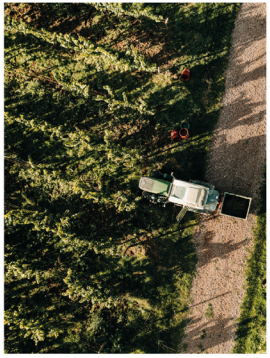
FairChoice ZERTIFIZIERT Alle Kriterien unter www.fairchoice.info

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

2024 Winkel Rheingau Riesling Spätlese
VDP.ORTSWEIN

Weinsteckbrief

In der Nase offenbaren sich intensive Noten von gelben Früchten, reifer Aprikose, Honigmelone und einem Hauch von Blütenhonig. Am Gaumen präsentiert sie sich geschmeidig, mit fein eingebundener Süße, die von einer lebendigen Säurestruktur getragen wird. Vollmundig, doch filigran – ein Wein von bemerkenswerter Balance und Länge, der zum Genießen einlädt.

VDP.Klassifizierung:	VDP.ORTSWEIN
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	fruchtig-süß
Analysedaten:	Alkohol: 7,0 % vol. Restzucker: 81,1 g/l Gesamtsäure: 7,2 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:	1380
Inhalt:	0,75l

Speiseempfehlung

Ideal zu gebratenem Geflügel mit fruchtiger Sauce oder einem kräftigen Blauschimmelkäse. Auch zu fruchtbetonten Desserts wie einem Marillenstrudel oder einer Crème brûlée entfaltet diese Spätlese ihre ganze Tiefe und Eleganz.

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