



WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS



Wgt. Schloss Vollrads Rheingau Riesling Sekt b.A. Brut

Weinsteckbrief

Rheingauer Riesling Sekt! Die ausgeprägte Mineralität unserer Böden sowie ein langes Hefelager verleihen ihm sein feingliedriges Riesling-Aroma von Ananas und Weinbergpfirsich mit anhaltendem Abgang. Die feine Perlage, gepaart mit einer erfrischenden Säure, machen diesen Sekt zu einem prickelnden Erlebnis.

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: Brut

Qualitätsstufe: Sekt b.A.

Analysedaten: Alkohol: 12 % vol.
Restzucker: 12,8 g/l
Gesamtsäure: 5,0 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: Traditionelle Flaschengärung

Artikelnummer: 1600

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

Perfekter Begleiter zu festlichen Empfängen, aber auch zu feinen Fischmenüs, Risotto-Gerichten und Speisen mit leichten Soßen.

Zertifizierungen



EcoStep
WEIN



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



IMAGE VIDEO

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 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
- Bunt 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 Rheingau Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN

Weinsteckbrief

Ein eleganter Riesling mit feinherber Stilistik und frischer Frucht. In der Nase entfalten sich Aromen von gelber Pflaume, Aprikose und zarten weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er ein harmonisches Zusammenspiel aus feiner Fruchtsüße und lebendiger Säure, begleitet von Noten von Quitte und gelbem Apfel. Leicht im Alkohol und angenehm animierend präsentiert er sich als vielseitiger Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt und unkomplizierten Genuss bietet.

VDP.Klassifizierung: VDP.GUTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: feinherb

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 18,5 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: 1140

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

Ideal zu asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe, frischen Sommersalaten mit Ziegenkäse oder mildem Curry.

Zertifizierungen



EcoStep
WEIN+



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



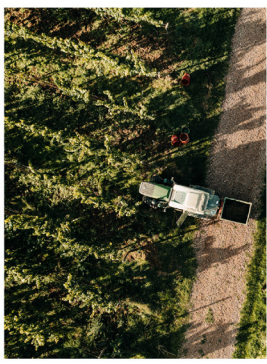
WILLKOMMEN IM RIESLING.

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



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 Winkel Rheingau Riesling Kabinett feinherb VDP.ORTSWEIN

Weinsteckbrief

Unser feinherber Winkel Riesling Kabinett überzeugt mit animierender Frische und ausgewogener Restsüße. In der Nase reifer Pfirsich, roter Apfel und ein Hauch Honigmelone. Am Gaumen entfaltet sich ein harmonisches Spiel aus Fruchtigkeit, feiner Süße und lebendiger Säure. Kurz gesagt Facettenreich, elegant und mit langem Abgang.

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

- Quiche Lorraine - Herzhafte französische Tarte mit Speck, Zwiebeln und feiner Eier-Sahne-Crème auf knusprigem Mürbeteig
- Frisch zubereitete Spaghetti in aromatischer Thymianbutter, serviert mit zart gebratenen Garnelen

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