



WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS





(-VOL%)RATZ SPARKLING
Alkoholfreier Riesling
Entalkoholisierter Wein mit zugesetzter Kohlensäure

Weinsteckbrief

Der Alkohol wurde mittels Vakuum-Destillation aus dem Wein entfernt. Dabei wird durch Absenkung des Luftdrucks der Siedepunkt des Alkohols reduziert. So kann der Alkohol in schonend entfernt werden und die Aromastoffe bleiben erhalten, bzw. werden wieder in den Wein zurückgeführt. Im letzten Schritt wird diesem alkoholfreien Wein Kohlensäure zugesetzt. Unser SPARKLING wird geprägt von Citrus und Apfel Noten.

Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2024
Alkohol:	0,18 (< 0,5% vol)
Geschmacksrichtung:	feinherb
Zutaten:	Trauben, konzentrierter Traubenmost, Kohlendioxid, Antioxidationsmittel: Sulfite
Nährwertangaben:	Nährwertangaben je 100 ml Brennwert.....63 kJ / 15 kcal Kohlenhydrate..... 3,4 g davon Zucker..... 3 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
Zu beachten:	Nach Anbruch kühl lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren.
Artikelnummer:	1900-Z
Inhalt:	0,75l
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):	08/2028
Abfüller:	D-HE-357, Abfüllort Rüdesheim am Rhein
Vertrieb:	Schloss Vollrads GmbH & Co. KG Besitz KG



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



(-VOL%)RATZ
Alkoholfreier Riesling
Getränk aus entalkoholisiertem Wein

Weinsteckbrief

Zu Beginn Zitrusfrüchte am Gaumen, gleichzeitig ein Hauch von Limette und Rhabarber. Die leichte Mineralität sorgt für frische bei schöner Säurestruktur.

Rebsorte:	Riesling (0,36 % vol.)
Geschmacksrichtung:	trocken
Zutaten:	Trauben, konzentrierter Traubenmost, Kohlendioxid, Antioxidationsmittel: Sulfite
Nährwertangaben:	Nährwertangaben je 100 ml Brennwert.....70 kJ / 17 kcal Fett.....< 0,5 g Kohlenhydrate..... 3,4 g davon Zucker..... 3,0 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
Zu beachten:	Nach Anbruch kühl lagern und innerhalb von 3 Tagen konsumieren.
Artikelnummer:	1930
Inhalt:	0,75l
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):	06/2027
Vertrieb:	Schloss Vollrads GmbH & Co. KG Besitz KG

Zertifizierungen

FairChoice ZERTIFIZIERT Alle Kriterien unter www.fairchoice.info

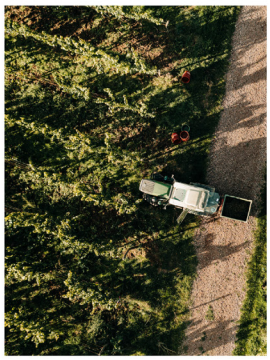
EcoStep WEIN



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




FREELING - alkoholfreier Traubensecco

Weinsteckbrief

„Freeling“ ist unser alkoholfreier Traubensecco und wurde aus 100% spätreifen Rieslingtrauben hergestellt. Der Traubensaft wurde mit Kohlensäure versetzt und erhält dadurch seine feine Perlage. Die anregend erfrischende Säure ist gepaart mit einer gut balancierten Fruchtsüße. Im Bukett zeigt er Noten von gelben Früchten wie Pfirsich und Ananas, am Gaumen Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.

Rebsorte:	100 % Riesling
Zutaten:	Traubensaft, Kohlensäure, Ascorbinsäure
Nährwertangaben:	Nährwertangaben je 100 ml Brennwert.....306 kJ / 72 kcal Fett:.....< 0,1 g davon gesättigte Fettsäuren .....< 0,1 g Kohlenhydrate.....16,9 g davon Zucker.....16,9 g Eiweiß.....< 0,1 g Salz.....< 0,1 g
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:	1800
Inhalt:	0,75l
MHD	01.01.2029



Speiseempfehlung

Gut gekühlt ist unser „Freeling“ ein perfekter alkoholfreier Trinkgenuss zum Aperitif für warme Sommerabende, als Alternative zum Sekt oder als Basis für fruchtig-frische Drinks. Als Essensbegleiter empfehlen wir Zwiebelkuchen, Gemüsequiche, Hausmannskost oder auch zum Käse ein Genuss.

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