

WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS



2018 Schloss Vollrads SCHLOSSBERG Riesling Sekt Brut Nature VDP.GROSSE LAGE®

Weinsteckbrief

Unser Brut Nature! Traditionelle Flaschengärung und 48 Monate Hefelager.
Degorgiert am 19.10.2023.

Ein komplexer und vielschichtiger Rieslingsekt, der neben seiner Gelbfruchtigkeit auch Briochearomen und eine dezente Nussigkeit mitbringt. Durch das lange Hefelager hat er eine sehr feine Perlage. Ein Spannender Sekt aus einer unserer besten Lagen, der durch seine Struktur auch als hervorragender Essensbegleiter einsetzbar ist.

VDP.Klassifizierung:	VDP.GROSSE LAGE®
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	Brut Nature
Analysedaten:	Alkohol: 13 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Gesamtsäure: 6,5 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:	Traditionelle Flaschengärung und 48 Monate Hefelager
Artikelnummer:	1690
Inhalt:	0,75l

Speiseempfehlung

Zander in der Kartoffelkruste auf Rahmwirsing

Zertifizierungen



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