



2019 Schloss Vollrads Riesling Auslese

Brillante hellgoldene Farbe im Glas. In der Nase leicht erdige Töne, mit einem fruchtbetonten Aroma von Weinbergpfirsich. Auf der Zunge, erinnert an knackige Ananas, die Süße begleitet von der Säure und mit einem Touch von Bitterkeit am Ende. Nach dem Dekantieren entfalten sich Karamellnoten.

Artikelnummer: 1481
EAN-Code: 4015265014811

Qualitätsstufe: Pradikatswein
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: edelsüß

Analysedaten: Alkohol: 7,0 % vol.
Restzucker: 105,7 g/l
Gesamtsäure: 7,3 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.

Der Jahrgang: Auch im Jahr 2019 purzelten die Wetterrekorde, es war geprägt von geringen Niederschlagsmengen und extrem hohen Temperaturen. Der Austrieb und Vegetationsbeginn der Reben erfolgte gut 10 Tage früher als im Durchschnitt, schon Mitte April. Einzig der Mai bescherte der Natur eine kurzfristige Abkühlung. Von Juni bis September war es dann wieder durchgehend viel wärmer, als im langjährigen Durchschnitt – die Spitztemperatur im Rheingau lag bei 41,3 Grad Celsius. Damit wurde der seit 1892 bestehende Temperaturrekord gebrochen. Ausgerechnet zu Beginn der Weinlese um den 23.9. wurde das Wetter dann zunehmend unbeständig. Der Regen während der Weinlese führte dazu, dass ab der 2. Oktoberwoche die Erträge nochmals zurückgingen. Insgesamt brachte uns das Jahr 2019 eine Ernte mit qualitativ hochwertigem Lesegut, aber in der Menge ein um gut 25% geringeres Ergebnis als im langjährigen Durchschnitt.

Ausbau: 100 % Edelstahl

Speiseempfehlung: Tolle Begleitung zu schuldigen Desserts: Chokolade Lava Brownie mit einem Löffel Sahne auf der Seite.