



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
- Buntes 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



2024 Rheingau Riesling feinherb „EDITION“ VDP.GUTSWEIN

Weinsteckbrief

Ein wunderbar harmonischer Riesling mit einer besonderen Geschichte: die Edition ist jedes Jahr der Lieblingswein der Mitarbeitenden von Schloss Vollrads – in einer Blindprobe von allen Angestellten gewählt. Ausgewogene Balance zwischen Süße und Saftigkeit. Intensiv duftende Fruchtaromatik mit Aprikose, reifer Quitte und Weinbergpfirsich.

VDP.Klassifizierung: VDP.GUTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: feinherb

Analysedaten: Alkohol: 12% vol.
Restzucker: 14,8 g/l
Gesamtsäure: 7,7 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: 1170

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

- Zart gebratene Filets der Rotbarbe ruhen auf einem samtigen Erbsenpüree, fein veredelt mit einem Hauch Zitronenmelissenöl
- Frischer Stangenspargel, klassisch serviert mit jungen Kartoffeln und einem goldbraun gebackenen Schnitzel nach Wiener Art

Zertifizierungen



EcoStep
WEIN



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



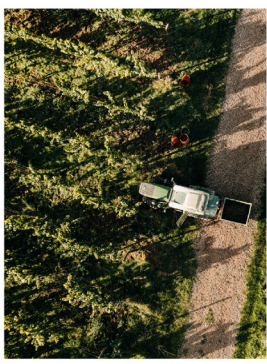
WILLKOMMEN IM RIESLING.

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 Spätlese VDP.ORTSWEIN

Weinsteckbrief

Eine kraftvolle Spätlese mit ausgeprägter Aromatik reifer tropischer Früchte. Besonders Mango und Ananas bestimmen das Duftbild und verleihen dem Wein seine exotische Note. Am Gaumen zeigt er sich süß und zugleich lebendig, getragen von einer animierenden, klar strukturierten Säure. Das harmonische Zusammenspiel von opulenter Frucht und erfrischender Spannung schenkt ihm Tiefe und Finesse. Ein langes, ausgewogenes Finale unterstreicht den charaktervollen Ausdruck dieses Rieslings.

VDP.Klassifizierung: VDP.ORTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: fruchtig-süß

Analysedaten: Alkohol: 9,5 % vol.
Restzucker: 75,5 g/l
Gesamtsäure: 8,0 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: 100 % Edelstahl

Artikelnummer: 1380

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

- Feinwürziger Ziegenkäse, knusprig mit Bacon umhüllt, serviert auf einem frischen Salat aus aromatischen Birnen und zarten Blättern.
- Spaghetti in einer pikanten Chilinote, gekrönt von zartem, gehacktem Schweinebauch.
- Locker-fluffiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken und mit Puderzucker verfeinert, dazu ein fruchtiger Begleiter aus warmen Preiselbeeren

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