


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: 8,4 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:	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

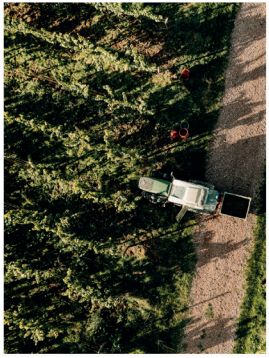
FairChoice ZERTIFIZIERT Alle Kriterien unter www.fairchoice.info

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





WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS





2025 Rheingau Riesling feinherb
„EDITION“ VDP.GUTSWEIN



Weinsteckbrief

Ein harmonischer Riesling mit besonderem Charakter: Die Edition wird jedes Jahr in einer Blindverkostung von den Mitarbeitenden von Schloss Vollrads zu ihrem persönlichen Favoriten gewählt. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer ausgewogenen Balance aus feiner Süße und saftiger Frische. In der Aromatik zeigen sich intensive Noten von Aprikose, reifer Quitte und Weinbergpfirsich.

VDP.Klassifizierung:	VDP.GUTSWEIN
Rebsorte:	Riesling
Geschmacksrichtung:	feinherb
Analysedaten:	Alkohol: 10,5 % vol. Restzucker: 15,4 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:	1170
Inhalt:	0,75l

Speiseempfehlung

- Saftig gebratenes Zanderfilet auf feinem Selleriepüree, begleitet von jungem Gemüse und abgerundet mit einem Hauch Zitronenmelissenöl
- Frischer Stangenspargel, klassisch serviert mit jungen Kartoffeln und einem goldbraun gebackenen Schnitzel nach Wiener Art

Zertifizierungen

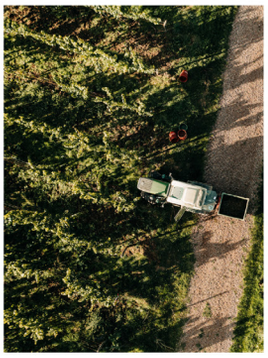
FairChoice ZERTIFIZIERT Alle Kriterien unter www.fairchoice.info

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




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

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