

Riesling Kabinett QbA trocken

Schloss Vollrads, Rheingau



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinwürzig, ausdrucksstark
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu Forelle, Spargel oder Thunfisch mit Ratatouille
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 03 18

Charakteristika

Dieser Riesling reflektiert wie kein anderer das Terroir Vollradser Weinberge und präsentiert eine besondere Mineralität, die durch ein großes Aromenspektrum von frischen Zitrusnoten bis hin zu weißem Pfirsich und Quitten abgerundet wird.

Klima/Terroir

Auf einer Rebfläche von rund 80 Hektar oberhalb des Weinorts Winkel umgeben von Wald und Weinbergen liegen die Weinberge von Schloss Vollrads, allesamt nach Süden zum Rhein hin abfallend. Das milde Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite bildet optimale Bedingungen für den Riesling.

Ausbau

Die Lese erfolgt mehrmals und von Hand, um die Trauben in ihrem jeweils besten Reifegrad zu gewinnen. Auf Grund der guten Traubengesundheit und Aromenvielfalt eine ausgedehntere Maischestandzeit. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Das Weingut

Als wertvolle Handelsware wurden die Vollradser Weine bereits im Jahr 1211 in die Städte am Niederrhein und nach Norddeutschland exportiert. Damit ist das Weingut Schloss Vollrads, welches etwa zwei Kilometer vom Rheinufer entfernt oberhalb des Weinorts Winkel umgeben von Wald und Weinbergen liegt, eines der ältesten der Welt. Heute verbindet sich diese lange Tradition mit modernsten weinbautechnischen Einrichtungen und sorgsamer Pflege der Weinberge. Die rund 80 ha Rebfläche sind ausschließlich mit Riesling bepflanzt. So entstehen individuelle und vielschichtige Rieslinge, die den Charakter der Region sowie der dortigen Böden authentisch zum Ausdruck bringen.

