

# WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS



## 2024 Rheingau Riesling trocken VDP.GUTSWEIN

### Weinsteckbrief

Unser klassischer Gutsriesling mit sanfter Textur und bemerkenswerter Frische. Fruchtig-frisch im Charakter und überzeugend mit einer harmonischen Süße und einer knackigen Säure. Vielseitig einsetzbar! Er passt perfekt zu leichten Speisen oder einfach pur als eleganter Genussmoment.

<b>VDP.Klassifizierung:</b>	VDP.GUTSWEIN
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 11,5 % vol. Restzucker: 8,7 g/l Gesamtsäure: 7,6 g/l
<b>Terroir:</b>	Taunusquarzit und Löss finden sich in unseren Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.
<b>Ausbau:</b>	100 % Edelstahl
<b>Artikelnummer:</b>	1120
<b>Inhalt:</b>	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



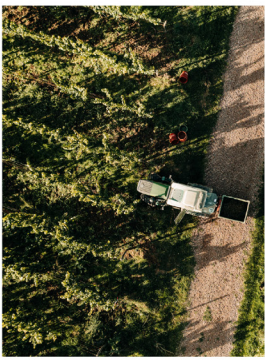
## WILLKOMMEN IM RIESLING.

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



## 2025 Winkel Rheingau Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

### Weinsteckbrief

Duftige Noten von weißem Pfirsich und reifer Aprikose prägen das Bouquet, ergänzt durch Anklänge von Zitrusblüte und saftigem Apfel. Am Gaumen präsentiert sich unser Ortswein trocken, zugleich vollreif und saftig, dabei stets präzise und geschmeidig. Die typische Mineralität der Winkler Ortslage tritt deutlich hervor und verleiht dem Wein Struktur und Tiefe. Das Zusammenspiel aus klarer Frucht und lebendiger Säure sorgt für Spannung und führt in eine elegante, vielschichtige Balance. Dieser Ortswein spiegelt auf besondere Weise die Tradition und die unverwechselbare Handschrift von Schloss Vollrads wider.

**VDP.Klassifizierung:** VDP.ORTSWEIN

**Rebsorte:** Riesling

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Analysedaten:** Alkohol: 13,0 % vol.  
Restzucker: 9,4 g/l  
Gesamtsäure: 7,9 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:** 1220

**Inhalt:** 0,75l

### Speiseempfehlung

- Frisch zubereitete Bachforelle, wahlweise gegrillt oder sanft in der Pfanne gebraten, serviert mit feinen Gratinkartoffeln und einer Meerrettichnote
- Geflügelküche wie saftig gebratenes Perlhuhnbrust, begleitet von liebevoll zubereitetem, marktfrischem Gemüse

### Zertifizierungen



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 trocken „1716 Cabinet“ VDP.ORTSWEIN

### Weinsteckbrief

Frisch, elegant und voller Charakter: Dieser im großen Eichenfass und Edelstahl gereifte Riesling verführt mit kühlem Duft nach reifen weißen Früchten, feinen Zitrusnoten und einem Hauch Mineralität. Am Gaumen treffen saftige Ananas und Aprikose auf ein elegantes, mittelkräftiges Mundgefühl. Das salzig-mineralische Finale macht ihn zum idealen Begleiter für Fisch, Meeresfrüchte – oder einfach zum Genießen pur.

**VDP.Klassifizierung:** VDP.ORTSWEIN

**Rebsorte:** Riesling

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Analysedaten:** Alkohol: 11,5 % vol.  
Restzucker: 5,7 g/l  
Gesamtsäure: 6,4 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:** Vergärung und Ausbau zu 60 % im großen Holzfass und 40 % im Edelstahl, sehr langes Hefelager und zusätzlich ein Jahr Flaschenreife

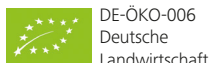
**Artikelnummer:** 2220

**Inhalt:** 0,75l

### Speiseempfehlung

- Gedünstetes Lachsfilet mit Zitrone
- Ziegenkäse mit Honig und Thymian
- Asiatische Gerichte mit leichter Schärfe (z. B. Thai-Curry)

### Zertifizierungen



## WILLKOMMEN IM RIESLING.