



WEINGUT SCHLOSS VOLLRADS



2025 Rheingau Riesling trocken SOMMER

Weinsteckbrief

Dieser Wein steht für die lebendige Frische und die charmante, unkomplizierte Eleganz, die unseren Sommer-Riesling so beliebt machen. Mit feinen Aromen von saftiger Zitrusfrucht und knackigem Granny-Smith-Apfel, unterlegt von zarten floralen Noten und einem Hauch von frischem Gras, ist er der ideale Begleiter für sonnige, warme Tage.

Qualitätsstufe:	Qualitätswein b.A.
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:	1110
Inhalt:	0,75l

Speiseempfehlung

Er eignet sich hervorragend als Begleitung zu leichten Speisen wie Salaten, Meeresfrüchten oder frischem Gemüse.

Zertifizierungen



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



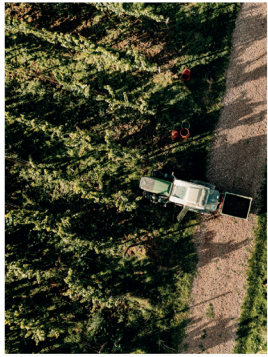
WILLKOMMEN IM RIESLING.

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



2025 Rheingau Riesling feinherb VDP.GUTSWEIN

Weinsteckbrief

Ein eleganter Riesling mit feinherber Stilistik und frischer Frucht. In der Nase entfalten sich Aromen von gelber Pflaume, Aprikose und zarten weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er ein harmonisches Zusammenspiel aus feiner Fruchtsüße und lebendiger Säure, begleitet von Noten von Quitte und gelbem Apfel. Leicht im Alkohol und angenehm animierend präsentiert er sich als vielseitiger Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt und unkomplizierten Genuss bietet.

VDP.Klassifizierung: VDP.GUTSWEIN

Rebsorte: Riesling

Geschmacksrichtung: feinherb

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 18,5 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: 1140

Inhalt: 0,75l

Speiseempfehlung

Ideal zu asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe, frischen Sommersalaten mit Ziegenkäse oder mildem Curry.

Zertifizierungen



DE-ÖKO-006
Deutsche
Landwirtschaft



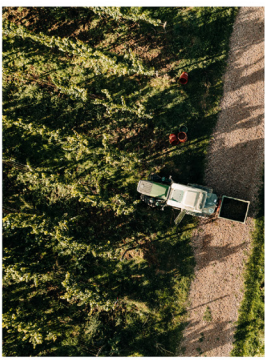
WILLKOMMEN IM RIESLING.

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



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