



2011ER RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN „800 JAHRE WEINVERKAUF“

Ein außergewöhnlicher Riesling aus den besten Weinbergen von Schloss Vollrads, hergestellt mit traditionellen Methoden. Sehr intensive Aromen wie Kräuter, weißer Pfirsich und heimische Birnen. Am Gaumen mineralisch mit kräftigem Körper.

Artikelnummer: 350
EAN-Code: 4015265011353

Qualitätsstufe: Qualitätswein b. A.
Rebsorte: 100% Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 13,5% vol.
Restzucker: 5,3 g/l
Gesamtsäure: 6,8 g/l

Terroir: Taunusquarzit, Tonschiefer und Kies in den Schloss Vollradser Weinbergen. Mildes Klima, begünstigt vom Rhein auf der linken und dem Taunusgebirge auf der rechten Seite.

Der Jahrgang: So früh wie noch nie begann am 14. September die Rieslinglese im Rheingau. Die Wochen bis Mitte Oktober brachten sonnige Tage und kühle Nächte, die Trauben wurden täglich aromatischer und würziger. Die Riesling-typische Säure fügte sich zunehmend elegant in das Geschmacksbild ein.

Ausbau: 100% Edelstahl, sehr langes Hefelager

Speiseempfehlung: Der Wein passt hervorragend zu verschiedenen kräftigen Speisen mit frischem Gemüse, zu mariniertem Fleisch oder zu Geflügel. Besonders empfiehlt er sich zu Reh-Nüsschen mit dunkler Sauce und Wirsing-Birnen-Gemüse.





800 JAHRE WEINVERKAUF VON 1211 BIS 2011

Vom 18. November 1211 stammt die bislang älteste erhaltene Weinrechnung aus Deutschland. Beteiligte waren Mitglieder der Familie Greiffenclau, bekannt als „Herren von Winkel“, in späteren Generationen „von Schloss Vollrads“.

Emmircho und Heinrich Grifenclawa (Greiffenclau) verkauften damals Wein an das St. Viktorstift in Mainz. Auf Grund dessen war der Jubiläumsjahrgang 2011 für uns ein ganz besonderer Jahrgang. Das Team von Schloss Vollrads hat die Herausforderung angenommen, einen ganz speziellen Wein zu kreieren:

- Die Trauben für den Wein kommen aus einem der besten Weinberge mit 35 Jahre alten Rebstöcken. Dieser Weinberg wurde bereits im frühen Mittelalter kultiviert.
- Handselektionierte und gesunde Trauben mit höchstem Reifegrad wurden für diesen Wein gelesen.
- Mit der natürlichen Hefe-Flora wurden die Trauben nach dem Verfahren der offenen Maischegärung vergoren – keine Temperatursteuerung – traditionelle mittelalterliche Techniken.
- Keine Entrappung der Trauben.
- Langer Hefekontakt.
- Zweifacher Abstich mit anschließendem langen Feinhefelager.

Diesen Wein widmen wir den vergangenen Generationen von Schloss Vollrads, die mit Ihrem Tun und Handeln den Grundstein für unser heutiges Wirken gelegt haben. Der Stil des Weins sollte bewusst anders und sehr speziell sein. Wir sind davon überzeugt, dass dieser Wein, obwohl trocken ausgebaut, ein sehr gutes Lagerpotential haben wird.

Bewusst haben wir ein historisches Etikett von Schloss Vollrads aus dem Jahr 1861 gewählt, um auch in der Verpackung die Historie, die diesen Wein umgibt, kenntlich zu machen. Dieses Etikett ist das älteste bekannte aus unserem Archiv, welches die legendären Weinjahrgänge 1861 und 1862 zierte.

