



2016 RIESLING ALTE REBEN TROCKEN

Die Trauben stammen von mindestens 25 Jahre alten Reben. Zum Teil auf der Maische vergoren, besticht er mit typischen Aromen von Pfirsich, weißen Blüten, grünem und gelbem Apfel und Quitte. Die tiefwurzelnden alten Reben bringen zudem eine großartige Mineralität hervor. Ein dichter Wein mit gut eingebundener Rieslingsäure, Eleganz und Nachhall.

Artikelnummer: 370
EAN-Code: 4015265014378

Qualitätsstufe: Qualitätswein
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 4,3 g/l
Gesamtsäure: 7,8 g/l

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

Der Jahrgang: Der Weinjahrgang 2016 war turbulent und herausfordernd zugleich. Einem kalten und feuchten Frühjahr folgte ein schöner Spätsommer, der Dank des konstant guten Wetters zu einer enormen Traubenreife geführt hat. Eine tolle Balance von Süße, Säure und Alkohol zeichnet den Jahrgang aus, der saftige und ausdrucksstarke Weine hervorgebracht hat.

Ausbau: Maischestandzeit, langes Hefelager 100 % Edelstahl

Speiseempfehlung: Harmoniert hervorragend mit gebratenem oder gegrilltem Fisch, wie zum Beispiel einer Dorade oder Seezunge oder auch zu Meeresfrüchten.

