WEINGUT
SCHLOSS
VOLLRADS

2020 SCHLOSS VOLLRADS SCHLOSSBERG RIESLING VDP.GROSSES GEWÄCHS®

Ein kraftvoller Riesling mit Eleganz und Länge. Das GG wurde in großen Eichenholzfässer vergoren und ausgebaut. In der Nase zeigt dieser Wein eine feine Kräutrigkeit und Aromen von weißer Steinfrucht. Das GG ist saftig mit viel Länge und Zug, die in einer animierenden Salzigkeit auf der Zunge mündet. Das Holz ist hervorragend eingebunden und bildet das Rückgrat dieses großen Weins.

Artikelnummer:	1390
EAN-Code:	4015265013906
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	100 % Riesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Analysedaten:	Alkohol: 13,0 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Gesamtsäure: 7,2 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.
Der Jahrgang:	2020 war das dritte Jahr in Folge mit überdurchschnittlichen Temperaturen und gleichzeitig unterdurchschnittlichen Niederschlagsmengen. Von Jahresbeginn an, bis zum Beginn der Vegetationsperiode war es deutlich zu warm. Daher erfolgte der Austrieb nach einem milden Winter ohne nennenswerte Frostschäden bereits um den 10. April, das bedeutet 12 Tage früher als im langjährigen Mittel. Ausreichende Niederschläge zu dieser Zeit und ein sehr warmer April gaben einen weiteren Wachstumsschub. Dem frühen Austrieb schloss sich am 30. Mai (Pfingsten) eine frühe Rebblüte an, zwei Wochen früher als gewohnt. Auch im weiteren Verlauf, von Juni bis August war es überdurchschnittlich warm Während der lang anhaltenden und sehr warmen Witterung im Sommer sehnte man sich etwas Niederschlag herbei. Zum Glück konnten die tiefwurzelnden Reben im Untergrund noch genug Wasser finden, so, dass sich insgesamt die Weinberge über die gesamte Vegetationsperiode in prächtiger Verfassung zeigten. Lediglich an sehr jungen Parzellen war die Trockenheit sichtbar. Zum Glück sind aber ein Großteil der Reben in unseren Weinbergen über 30 Jahre alt und können auch in regenarmen Jahren noch ausreichend Wasser in tieferen Bodenschichten erschließen. Auf Grund den optimalen Wachstumsbedingungen startete auf Schloss Vollrads die Lese bereits am 23. September.
Ausbau:	Maischestandzeit sowie anteilige Vergärung auf der Maische, langes Hefelager im Edelstahltank und mehrheitlich Vergärung und Reifung im großen Holzfaß aus österreichischer und deutscher Eiche.
Speiseempfehlung:	passt hervorragend zu Wildgeflügel und Kalbsfleischgerichten wie Saltimbocca oder ein klassisches Wiener Schnitzel mit gebratenem Spitzkohl.

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