



## 2020 GOETHE RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN

GOETHE Rheingau Riesling ist dem deutschen Dichterfürsten Johann Wolfgang von Goethe gewidmet, der sich während seiner zahlreichen Reisen in den Rheingau gerne vom Riesling inspirieren lies. Seine Besuche auf Schloss Vollrads hat er detailliert beschrieben und somit für die Nachwelt festgehalten. Der GOETHE Riesling ist deshalb eine Hommage an diesen einzigartigen Literaten und Gelehrten, dessen Vorliebe für Wein und den Rheingau schon legendär ist. Ein attraktiver Gutswein mit charakteristischen Aromen von feinen Zitrusnoten, gelber Apfel und Honigmelone. Am Gaumen besticht dieser Riesling durch seine Frische, lebendige und gut eingebundene Säure und angenehmen Fruchtaromen, die ihn zu einem universellen Essensbegleiter macht. Aber auch ohne Speisebegleitung ist dieser Riesling ein ganz besonderer Genuss.

Artikelnummer: 1190

**EAN-Code**: 4 015265 091126

Qualitätsstufe:Qualitätswein b. A.Rebsorte:100 % RieslingGeschmacksrichtung:trocken

\_

Analysedaten: Alkohol: 12,0 % vol.

Restzucker: 7,9 g/l Gesamtsäure: 7,7 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: 100 % Edelstahl

Speiseempfehlung: Passt zu leichten Vorspeisen mit hellem Fleisch oder z.B. zu geräucherter Forelle, Spargelsalat

und gegrilltem Ofengemüse.

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

