



## 2022 RIESLING QUALITÄTSWEIN FEINHERB VDP.GUTSWEIN

Ein saftiger Riesling mit erfrischender Säure und moderater Süße. Ein leicht blumiges Aroma, das an Edelblumen und leichte Lilien erinnert. Auf der Zunge ein zarter Griff der Säure, fast so, als würde man auf Granny-Smith-Äpfeln mit Schale kauen.

**Artikelnummer:** 1140  
**EAN-Code:** 4015265011407

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein b.A.  
**Rebsorte:** 100 % Riesling  
**Geschmacksrichtung:** feinherb

**Analysedaten:** Alkohol: 12,0 % vol.  
Restzucker: 15,8 g/l  
Gesamtsäure: 7,3 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:** sehr trocken und warm, mit ungleichmäßig verteilten Niederschlägen. Durch die warmen Temperaturen in den Sommermonaten entwickelten sich die Trauben entsprechend schnell weiter. Die seit September herrschenden Niederschläge forderte unser Weingutsteam heraus den geeigneten Lesezeitpunkt festzulegen. Dank der gewissenhaften und präzisen Selektion konnte gesundes und reifes Traubenmaterial geerntet und in unseren Kellern verarbeitet werden. Die Weine des Jahrgangs 2022 geben keinen Hinweis auf diesen heißen und trockenen Sommer. Die Weine probieren sich unglaublich feingliedrig und unbeschwert, so lebendig, zart und fruchtig. Freuen Sie sich auf den neuen Jahrgang 2022, der zum ersten Mal mit dem EU-Biosiegel gekennzeichnet werden darf.

**Ausbau:** 100 % Edelstahl

**Speiseempfehlung:** Sushi-Platte mit rohem Lachs und Thunfisch. Auch gut zu Gulasch mit etwas Schärfe im Abgang.

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

