



2022 WINKEL RIESLING KABINETT FEINHERB VDP.ORTSWEIN

Der Wein verströmt ein süßes Aroma, das an Eisbonbons erinnert, sowie den betörenden Duft von Litschi. Am Gaumen ist dieser Wein erfrischend und harmonisch, mit genau dem richtigen Balance an Süße und Säure. Die Noten von reifem Pfirsich, Birne und Aprikose und hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack, der auf der Zunge verweilt.

Artikelnummer: 1240
EAN-Code: 4015265012404

Qualitätsstufe: Prädikatswein
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: feinherb

Analysedaten: Alkohol: 10,0 % vol.
Restzucker: 18,5 g/l
Gesamtsäure: 7,8 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: Gegrillte Meeresfrüchte wie Garnelen, Jakobsmuscheln oder eine Käseplatte besonders mit weichem, cremigem Käse wie Brie oder Camembert.

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

