



2019 SCHLOSS VOLLRADS SCHLOSSBERG RIESLING VDP.GROSSES GEWÄCHS® QUALITÄTSWEIN TROCKEN

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: EAN-Code: 1390
4 015265 013906

Qualitätsstufe: Qualitätswein
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 8,0 g/l
Gesamtsäure: 7,0 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: Auch im Jahr 2019 purzelten die Wetterrekorde, es war geprägt von geringen Niederschlagsmengen und extrem hohen Temperaturen. Der Austrieb und Vegetationsbeginn der Reben erfolgte gut 10 Tage früher als im Durchschnitt, schon Mitte April. Einzig der Mai bescherte der Natur eine kurzfristige Abkühlung. Von Juni bis September war es dann wieder durchgehend viel wärmer, als im langjährigen Durchschnitt – die Spitzentemperatur im Rheingau lag bei 41,3 Grad Celsius. Damit wurde der seit 1892 bestehende Temperaturrekord gebrochen. Ausgerechnet zu Beginn der Weinlese um den 23.9. wurde das Wetter dann zunehmend unbeständig. Der Regen während der Weinlese führte dazu, dass ab der 2. Oktoberwoche die Erträge nochmals zurückgingen. Insgesamt brachte uns das Jahr 2019 eine Ernte mit qualitativ hochwertigem Lesegut, aber in der Menge ein um gut 25% geringeres Ergebnis als im langjährigen Durchschnitt.

Ausbau: Maischestandzeit sowie Vergärung auf der Maische, langes Hefelager im Edelstahltank und teilweise Reifung in großen Eichenholzfässern aus österreichischer und deutscher Eiche.

Speiseempfehlung: Das Schlossberg GG passt hervorragend zu Wildgeflügel und Kalbsfleischgerichten wie Saltimbocca oder ein klassisches Wiener Schnitzel mit gebratenem Spitzkohl.

