



2021 „VOLRATZ“ RHEINGAU RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN, Abfüller Vollrads KG 0,75 l

Der Volratz ist ein frischer, fruchtiger und trockener Rheingau Riesling, der die Mineralität der Quarzit- und Lössböden widerspiegelt. Das Etikett zeigt die älteste bildliche Darstellung von Schloss Vollrads - damals noch „Volratz“ genannt - aus einer Karte des Rheinverlaufes von 1573. Auf dem Gaumen saftig, fruchtig mit animierender Frische macht einfach Lust auf das zweite Glas.

Artikelnummer: 1100
EAN-Code: 4015265011001

Qualitätsstufe: Qualitätswein b.A.
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol
Restzucker: 8,2 g/l
Gesamtsäure: 7,4 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: Auf Schloss Vollrads konnten wir in 2021 sogar zwei Mal Trauben lesen gehen. Einmal im Februar und einmal im Oktober! Klingt ungewöhnlich und liegt auch nicht nicht am Klimawandel, sondern daran, dass wir am 10. Februar 2021 den Jahrgang 2020 mit der Eiswelese beschließen konnten. Bei minus 9° Celsius konnte der Riesling-Eiswein mit einem guten Mostgewicht von 189 Grad Oechsle geerntet werden. Im weiteren Verlauf entpuppte sich die Witterung im Jahr 2021 als sehr launisch. Nach drei außergewöhnlichen heißen und auch trockenen Jahren haben wir 2021 ein feuchteres und kühleres Jahr bekommen. In der Folge hatten wir einen langen Winter und ein kühles Frühjahr, das den Austrieb erst Ende April erfolgen ließ. Feuchte Witterung, häufi ger Regen und nur wenige strahlende Sonnentage prägten die Witterung im Sommer. Unsere Weinbergsmitarbeiter waren gefordert, und sorgten durch enormen Einsatz dafür, dass Verluste durch Mehltau vermieden werden konnte. Dem entsprechend begann der Reifebeginn dann ebenfalls später als in den Vorjahren, nämlich erst in den letzten Augusttagen. Damit begann die Lese mal wieder erst am Oktober. Ein Zeitpunkt, der uns aber sehr gelegen kommt, denn die Reifephase bei kühleren Temperaturen lässt bei den Rieslingtrauben ein feinfruchtiges Aroma ausbilden, und die Weine können die typische Riesling-Eleganz und Filigranität entwickeln. Somit starteten unsere fleißigen Lesehelfer ab dem 4. Oktober in die Weinlese. Bis Ende Oktober wurden Trauben- und Mostqualitäten geerntet, die erfreulicherweise im Kabinett- und Spätlesebereich lagen. Mit der selektiven Lese konnten wir unsere Weinberge zum jeweiligen richtigen Zeitpunkt lesen, bis Ende Oktober auch die hocharomatischen Trauben für die Großen Gewächse im Schlossberg und im Greiffenberg gelesen werden konnten.

Ausbau: 100 % Edelstahl

Speiseempfehlung: Dieser Wein ist ein wahrer Vesperwein, bereichert aber auch jedes Grillfest gerne frischen, würzigen Steaks und gegrilltem Gemüse.

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

