



## 2020 RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN - VDP.GUTSWEIN

Ein attraktiver Rheingau Riesling mit charakteristischen Aromen von feinen Zitrusnoten, gelber Apfel, reifer Pfirsich 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. Auch ohne Speisbegleitung ist dieser Riesling ein ganz besonderer Genuss.

**Artikelnummer:** 1120  
**EAN-Code:** 4015265011209

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein b. A.  
**Rebsorte:** 100 % Riesling  
**Geschmacksrichtung:** 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 wie Pastete, geräucherter Forelle, Spargelsalat und gegrilltem Ofengemüse.

