



1716 CABINET

2020 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING TROCKEN VDP.ORTSWEIN

In den Archiven von Schloss Vollrads findet man aus dem Jahr 1716 den historischen Beweis für die Errichtung des weltweit ersten Cabinet-Kellers und den Verkauf von Cabinet (sog. Reserve-) Weinen im 18. Jahrhundert. Dieser herrlich mineralische Riesling wurde zu Ehren des Cabinet-Kellers aus unseren beiden Grand Cru Lagen SCHLOSSBERG und GREIFFENBERG kreiert. Leicht salzig mit rosa Grapefruit, weißen Früchten und Pfirsich. Kraftvoll, komplex und tiefgründig. Ein vielschichtiger Speisebegleiter, auch als Solist überzeugend.

Artikelnummer: 2220
EAN-Code: 4015265022205

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

Analysedaten: Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 5,5 g/l
Gesamtsäure: 6,5 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 tief wurzelnden 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: Vergärung und Ausbau zu 40 % im großen Holzfass und 60 % im Edelstahl, sehr langes Hefelager und zusätzlich ein Jahr Flaschenreife

Speiseempfehlung: Gut zu kombinieren zu gebratenem Fleisch, Tafelspitz, gegrillter Dorade und mediterran gewürztem Ofengemüse.

