



## 2021 Schloss Vollrads „1716 Cabinet“ Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

Er wurde in großen Eichenfässern und Edelstahl ausgebaut und zeigt sich mit einem präsenten und kühlen Bouquet von reifen weißen Früchten, das mit konzentrierten Zitrusaromen und dezenten phenolischen Noten unterlegt ist. Am Gaumen mittelkräftig, raffiniert und elegant, mit frischer Ananas und Aprikose. Kraftvoller und komplexer Schloss Vollrads Riesling mit salzig, mineralischem Abgang. Er beweist sich als vielfältiger Speisebegleiter ebenso wie als solist.

**Artikelnummer:** 2220  
**EAN-Code:** 4015265022205

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

**Analysedaten:** Alkohol: 12,0 % vol  
Restzucker: 6,4 g/l  
Gesamtsäure: 6,8 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:** 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 am Klimawandel, sondern daran, dass wir am 10. Februar 2021 den Jahrgang 2020 mit der Eisweinglese 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 feinfuchtiges 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:** Vergärung und Ausbau zu 60 % im großen Holzfass und 40 % im Edelstahl, sehr langes Hefelager und zusätzlich ein Jahr Flaschenreife

**Speiseempfehlung:** Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Basilikum-Risotto und Tomaten

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

