



2021 SCHLOSS VOLLRADS SCHLOSSBERG RIESLING VDP.GROSSES GEWÄCHS® QUALITÄTSWEIN TROCKEN

In der Nase präsentiert der 2021er Schlossberg Riesling Trocken GG ein reichhaltiges und komplexes Bukett von reifen weißen Früchten, verwoben mit fein nussigen, hefigen und kräuterigen sowie flintigen Noten. Am Gaumen gelbfruchtige, aber mit deutlich mehr Griff und Zug. Mineralisch geprägtes Mundgefühl und ein vibrierendes Frucht-Säurespiel sorgen für Druck und enden in einem grandiosen Abgang. Definitiv ein Wein mit großem Reifepotenzial.

Artikelnummer: 1390
EAN-Code: 4015265013906

Qualitätsstufe: Qualitätswein
Rebsorte: 100 % Riesling
Geschmacksrichtung: trocken

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 6,0 g/l
Gesamtsäure: 6,3 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: In 2021 fand auf Schloss Vollrads zweimal die Weinlese statt, einmal im Februar und einmal im Oktober. Die Februarlese war für Eiswein aus Riesling-Trauben mit einem guten Mostgewicht von 189 Grad Oechsle. Das Wetter im Jahr 2021 war launisch und brachte einen kühleren und feuchteren Sommer nach mehreren heißen und trockenen Jahren. Die Weinbergsmitarbeiter mussten hart arbeiten, um Verluste durch Mehltau zu vermeiden. Die Reifung der Trauben verzögerte sich, und die eigentliche Lese begann erst im Oktober. Dieser Zeitpunkt war jedoch vorteilhaft, da die kühleren Temperaturen ein feinfruchtiges Aroma und die typische Eleganz von Riesling-Weinen begünstigten. Die Ernte lieferte Trauben von guter Qualität, die für Kabinett- und Spätleseweine geeignet waren. Durch selektive Lese konnten auch hocharomatische Trauben für die hochwertigen „Großen Gewächse“ in den Weinbergen Schlossberg und Greiffenberg bis Ende Oktober geerntet werden.

Ausbau: 2-3 Tage kalte Mazeration, gefolgt von bis zu 8 Monaten Spontanengärung und Reifung in 1200L Stückfässern.

Speiseempfehlung: Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten auf Tomatenkompott, Auberginenravioli und Parmesanschaum

