



Riesling trocken

Rheingau, Schloss Vollrads (Bio)

Ein Einstiegswein auf grandiosem Niveau

Beschreibung:

Der unverwechselbare Geschmack der Rieslinge von Schloss Vollrads lässt sich auf das einzigartige Terroir der Region zurückführen: Sechs verschiedene geologische Formationen schichten sich hier im Rheingau zu einer Struktur, aus der die Rebwurzeln unterschiedlichste Mineralstoffe aufnehmen können. Und das Beste ist – schon im einfachen Gutswein zeigt sich die ganze Klasse der Reben von Schloss Vollrads.

Degustationsnotiz:

Helles Strohgelb, am Gaumen ein rundum klassischer Rheingau Riesling mit ausgeprägten Aromen von reifer Aprikose, Weinbergspfirsich und gelbem Steinobst. Im Mund der perfekte Mix aus saftiger Frucht und Fülle, lebendiger und animierender Säure und feiner Mineralik. Sowohl ohne als auch mit verschiedenen Speisen ein wahrer Trinkgenuss.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spießbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Schloss Vollrads (Bio)

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1174224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling trocken

Rheingau
Schloss Vollrads (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.