

# SCHLOSS VOLLRADS



SCHLOSS VOLLRADS

## RHEINGAU RIESLING SCHLOSSBERG VDP.GG QUALITÄTSWEIN TROCKEN



### TIPOLOGIA

VDP. Grosse Lage.

### UVAGGIO

100% Riesling.

### GUSTO - RESIDUO ZUCCHERINO

Secco - residuo di 6.0 g/l.

### TERRITORIO

Il suolo è una miscela di quarzite del Taunus, scisti argillosi e suoli calcarei ricchi di loess. I nostri vigneti hanno una pendenza rivolta a sud, permettendo di catturare al meglio la luce solare. La catena montuosa del Taunus protegge dalle fredde correnti settentrionali grazie alle sue foreste, creando le condizioni ideali per le nostre viti.

### VINIFICAZIONE

2-3 giorni di macerazione a freddo, seguiti da un processo di fermentazione spontanea e maturazione in botti di rovere da 1200 litri per un massimo di 8 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

Questo Riesling Große Lage Schlossberg presenta un bouquet complesso di frutta bianca matura, intersecata da sentori delicati balsamici, frutta a guscio e pietra focaia. Al palato si sprigionano le note di frutta gialla con una tensione e struttura significativa. La vibrante sensazione minerale accompagnata da una croccante acidità culmina in un finale lungo e magnifico. Un vino ideale per l'invecchiamento.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina perfettamente a selvaggina marinata, manzo, fagiano accompagnati da un contorno di verdure invernali. Ideale anche con filetto di manzo scottato accompagnato da porri e patate.