

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.