

**Kontakt:**

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel: +49 (0) 30-91505501

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)

## Weingut Schloss Vollrads

Oestrich-Winkel im Februar 2016 (rs). Schloss Vollrads ist der Name eines Schlosses im hessischen Rheingau, oberhalb von Oestrich-Winkel und etwa zwei Kilometer vom Rheinufer entfernt, das zu den ältesten Weingütern der Welt zählt. Die Geschichte des reinen Riesling-Weingutes mit seinem auch heute noch vollständig historisch eingerichteten Schloss, dem imposanten Wohnturm, einer Vinothek und eigenem Gutsrestaurant geht mehr als 800 Jahre zurück: Und doch zählt Schloss Vollrads inzwischen zu einem durch und durch modernen Betrieb, der es wie kaum ein anderes deutsches Weingut geschafft hat, Tradition und Moderne harmonisch und professionell miteinander zu verbinden. Heute besticht Schloss Vollrads nicht nur mit seinen hervorragenden Weinen, sondern mit erstklassigen Veranstaltungen und einem über die Grenzen des Rheingaus hinaus beliebten Restaurant auch als Ausflugsziel.

### Anbaugebiet

Insgesamt 80 Hektar bewirtschaftet Schloss Vollrads, davon liegen ganze 48 Hektar rund um das Schloss und damit in der gleichnamigen Lage Schloss Vollrads. 17 weitere Hektar der Rebflächen liegen im knapp zehn Kilometer entfernten Geisenheim, der Rest verteilt sich auf die benachbarten Dörfer. Um auch im biologischen Weinanbau erste eigene Erfahrungen zu sammeln und neue Erkenntnisse zu gewinnen, betreibt das Gut auf fünf Hektar außerdem eine rein ökologische Bewirtschaftung. Insgesamt produziert Schloss Vollrads rund 650.000 Flaschen Wein im Jahr.

### Portfolio

Besonderes Merkmal des Weingutes, das übrigens Gründungsmitglied des renommierten **Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V.** ist, ist die 100-prozentige Fokussierung auf Riesling. Denn der Taunusquarzitschiefer als ideale und einzigartige Wachstumsgrundlage für Riesling, das „cool climate“ am 50. nördlichen Breitengrad und schließlich die Leidenschaft und Passion der Rheingauer für ihren Riesling – das alles sind unschlagbare Gründe für „Riesling only“. Diese reine Konzentration auf nur eine Traubensorte ermöglicht es dem Gut außerdem, den Riesling in all seinen Spielarten auszubauen. So entstehen zwischen zehn bis 15 verschiedene Weine pro Jahr, vom Gutswein über den Kabinett und die Edition bis zur Spät- und Auslese. Die damit verbundene Vielfalt ist beeindruckend und begeistert Kunden und Kritiker auf der ganzen Welt. Schloss Vollrads Weine werden in mehr als 50 Ländern der Welt ausgeschenkt.



# NEWS

---

## Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel: +49 (0) 30-91505501

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)

## **Typizität der Weine**

Ob trocken, feinherb oder süß – ein Schloss Vollrads Wein kann schon beim ersten Probierschluck als „typischer Rheingau-Riesling“ charakterisiert werden, der Eleganz und Komplexität vereint und über eine ganz eigene, markante Persönlichkeit verfügt. Das liegt zum einen an den Böden, die von dem wenig mineralreichen Taunusquarzit geprägt sind. Um also an Nährstoffe und Wasser zu gelangen, treiben die Rebstöcke in diesen Lagen ihre Wurzeln tief in den Untergrund und erreichen tiefer gelegene Erdschichten. Und die sind wiederum besonders mineralreich. Zum anderen kann die Charakteristik der Weine auf die Lage des Schlosses zurückgeführt werden: Umgeben von einem eigenen und rund 18 Hektar großen Naturschutzgebiet mit einem großen Anteil an Waldfläche, werden die Rebflächen unterhalb des Schlosses vor kalten Luftmassen aus dem Taunus weitestgehend geschützt. Trotz allem sind die Lagen rund um Schloss Vollrads kühler und zurückhaltender als Rieslingflächen in der Umgebung. Das führt nicht nur zu einer späteren Reife, sondern sorgt auch für die so prägnante Rieslingnote.

Um die Sortentypizität der Trauben beizubehalten, setzt das Weingut beim Ausbau der Weine auf Edelstahl tanks. Darüber hinaus arbeitet Kellermeister Reinhardt Illigen bei einigen Weinen mit einer Maischegärung – einer eher ungewöhnlichen Vorgehensweise für Weißweine, da Weine mit Ecken und Kanten entstehen, die zunächst schwerer zugänglich sind und dementsprechend Zeit brauchen, um sich zu öffnen. Auf der anderen Seite entstehen durch die Kombination von Boden, Lage, Anbau und Ausbau elegante, teils zurückhaltende Weine voller Mineralität, bei denen der Alkohol besonders gut eingebunden ist.

Besonders auffällig ist die Rheingau-Flöte, in der Vollrads Weine abgefüllt werden. Die Flasche wurde in den 90er Jahren noch unter der Regie von Graf Matuschka als damaliger Präsident des Rheingauer Weinbauverbandes entwickelt, um den Rheingau schon anhand der Flasche von den anderen Anbaugebieten zu unterscheiden. Darüber hinaus spiegeln die Facetten der Flasche den Nuancenreichtum und die Komplexität der Rheingauer Weine wider. An dieser Philosophie hält Schloss Vollrads auch heute noch fest.

## **Forschung und Entwicklung**

Seine jahrhundertelangen Erfahrungen und Erfolge auf der ganzen Welt empfindet das Team um Weingutsleitung Dr. Rowald Hepp und Christine Müller als Verpflichtung. Im Bereich Wein hat das Thema „Forschung und Entwicklung“ daher einen besonderen Stellenwert: So arbeitet das Weingut bereits seit vielen Jahren eng mit der Hochschule Geisenheim University zusammen, in dem es beispielweise Rebflächen für Doktoranden und deren Feldversuche zur Verfügung stellt.



# NEWS

---

## Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel: +49 (0) 30-91505501

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)

Der älteste Weinbau-Feldversuch der Welt wird damit auf den Vollradser Rebflächen durchgeführt. Darüber hinaus arbeitet Schloss Vollrads mit eigenen Hefestämmen, die im Rahmen einer Doktorarbeit in einem aufwändigem Verfahren selektioniert wurden und heute in der Hochschule Geisenheim University liegen, wo sie Jahr für Jahr von Schloss Vollrads aktiviert werden.

Besonders stolz ist der Betrieb jedoch auf seinen Biodiversitäts-Weinberg, der ebenfalls in Zusammenarbeit mit der Hochschule bewirtschaftet wird und auf dem alle noch vorhandenen Riesling-Klone der Welt stehen – in Wiederholungen, um zu sehen, wie sie unter den klimatischen Bedingungen des Rheingaus wachsen und um eine Gen-Datenbank aufzubauen, aus der man zukünftig Wissen schöpfen kann. Auch die eigene Fotovoltaik-Anlage ist Teil des Selbstverständnisses von Schloss Vollrads: Immerhin produziert sie jährlich etwa 120.000 Kilowattstunden Strom.

## **Veranstaltungen**

Dass Schloss Vollrads trotz seiner Jahrhunderte langen Geschichte ein durch und durch lebendiger Betrieb ist und sich damit von vielen anderen Schlössern und auch Weingütern unterscheidet, zeigt ein Blick auf den Veranstaltungskalender: Über das gesamte Jahr hinweg werden auf dem Weingut Veranstaltungen im und rund um das Schloss angeboten. Ob Schlossführungen speziell für Kinder, Wein-Genuss-Wanderungen, Grill&Chill Abende in der Gärtnerei oder der große Weihnachtsmarkt auf dem gesamten Gelände. Zudem ist Schloss Vollrads eine von mehreren Spielstätten des Rheingau Musik Festivals. Mit seinen hochkarätigen Veranstaltungen hat sich Schloss Vollrads in den vergangenen Jahren auch über die Grenzen des Rheingaus hinaus einen Namen gemacht. Inzwischen reisen Gäste aus ganz Deutschland und der Welt an, um das Schloss zu besichtigen oder eines der Events zu besuchen.

## **Gutsrestaurant im Kavaliershaus**

Mit seiner einzigartigen Lage mitten in den Vollradser Weinbergen ist das Gutsrestaurant im Kavaliershaus einer der gastronomischen Lieblingsplätze der Rheingauer und Besucher aus der ganzen Welt. Besonders im Sommer, wenn die großzügige Terrasse eingedeckt ist und den Blick in die liebevoll angelegten Gärten und die Weinberge freigibt, gibt es keinen schöneren Ort für genussvolle Stunden.

Küchenchef Alexander Ehr Gott, Sous Chef Martin Beicht und ihr Team bieten in den unter Denkmalschutz stehenden Räumlichkeiten eine ganz besondere Küche an: Unter der Rubrik VESPER & SCHMANKERL finden Gäste rustikale Klassiker wie „Bratwurst vom Rheingauer Metzger Schneck“, „Schlossvesper nach Gutsherren Art“ und vieles mehr.



# NEWS

---

## Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte  
Tel: +49 (0) 30-91505501

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com)

Darüber hinaus ist die Karte in zwei Bereiche unterteilt: Unter der Rubrik „HEIMATKÜCHE“ finden sich Gerichte, in denen vorwiegend Produkte aus der Region eingesetzt werden. Dem gegenüber steht die Rubrik „AUS DER FERNE“, die auf den verschiedenen Karriere-Stationen und Reisen von Küchenchef Ehrgott und Sous Chef Beicht basiert. Darüber hinaus bieten Ehrgott und Beicht zwei Menüs an, die das Beste aus beiden Rubriken miteinander verbinden - eines davon ist vegetarisch.

Das Gutsrestaurant im Kavaliershause bietet insgesamt 60 Gästen Platz. Hinzu kommen 30 Plätze in der von Glas, Stahl und Pflanzen geprägten Orangerie, die zeitgleich den Eingangsbereich des Restaurants bildet. Auf der Terrasse finden im Sommer noch einmal 100 Gäste Platz. Das Restaurant ist von Donnerstag bis Montag in der Zeit von 12 bis 21:30 Uhr sowie sonntags in der Zeit von 12 bis 18 Uhr durchgängig geöffnet. Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage.

Schloss Vollrads befindet sich in der Vollradser Allee in 65375 Oestrich-Winkel. Weitere Informationen zum Schloss, den Weinen, dem Restaurant und Veranstaltungen sind unter [www.schlossvollrads.com](http://www.schlossvollrads.com) zu finden.