

## Schloss Schönborn



### 2019 Schönborn Gutsriesling trocken

**15.00**  
statt 16.50

Bereits im Jahre 1349 begann die Weinbautradition der Grafen von Schönborn im Rheingau. Im 17. Jahrhundert kamen viele Weinberge durch Erwerbungen des Johann Philipp von Schönborn, Erzbischof und Kurfürst von Mainz, hinzu. Wie kein zweites Weingut im Rheingau besitzt das Domänenweingut Schloss Schönborn ca. 50 ha Weinberge in nahezu allen renommierten Rheingauer Lagen von Hochheim bis Rüdesheim.

Weinherstellung: Ausbau im Edelstahltank mit gezügelter Kaltgärung.

Herrliche Aromen von Grapefruit, Zitrone, Apfelnoten und etwas Birne. Eine sehr delikate und feine aromatisch komplexe Nase, welche sich auf den Gaumen überträgt. Die mineralische und wunderbare Frische gepaart mit köstlichen Früchten verleiht diesem Wein einen unglaublichen Trinkfluss.

Ideal zu Picknick, Hühnchen und Fisch

### 2019 Wisselbrunnen Riesling trocken

**23.00**  
statt 24.50

Nach Süd-Südwest ausgerichtet und mit leichten tertiären Mergelböden versehen, bietet der Wisselbrunnen viel Sonne und gleichzeitig einen hervorragenden Wasserspeicher, der den Trauben eine hohe Reife ermöglicht und lagerfähige, facettenreiche Weine mit feiner Frucht und pikanter Säure hervorbringt.

Boden: leicht tertiäre Mergelböden sowie tiefgründige Löss

Weinherstellung: Vergärung und Ausbau im Edelstahltank

Bereits das tolle Aroma des anregenden Weißweins wirkt mit Noten von Limetten, Birnen, Äpfeln und Kräutern auffallend erfrischend. Diese Fruchtigkeit setzt sich am Gaumen fort: mit Mandarinen-, Limetten-, Zitrus- und Quittenaromen sowie lebendiger Säure präsentiert sich der Wisselbrunnen saftig und direkt. Sein ausgeglichener Abgang rundet diesen Riesling erstklassig ab.

Speiseempfehlung: Muscheln und andere Meerestiere

## 2019 Berg Rottland Riesling trocken

**25.00**  
statt 26.50

Die Erwähnungen der Lage Rottland gehen bis um das Jahr 1051 zurück. Seine 33%-ige Steigung und die steinigen Böden, die mit Löss überzogen sind, sorgen für ein ganz besonderes Mikroklima und damit für eine ausgeprägte Fruchtigkeit, Aromatik und Mineralität in den Weinen. Im Jahrgang 2015 betrug der Ertrag gerade einmal 12 hl/ha und hat hier für eine einzigartige Reife mit enormen Extrakt gesorgt.

Boden: Steinige, trockene Schiefer-, Quarzit- und Kiesböden mit z.T. leichter Lössabdeckung.

Weinherstellung: Vergärung und Ausbau im Edelstahltank

Ein cremig vollmundiger Wein mit endlosem mineralischem Nachhall und brillanter Salzigkeit. Ein unglaubliches Spiel zwischen belebender Frucht, exotischen Eindrücken und sehr viel pinken Grapefruitaromen. Der Gaumen wird überströmt mit erfrischender Saffigkeit. Dieser Wein verlangt nach mehr.

Perfekt zu Garnelen, Gemüse oder Käse

## 2018 Berg Schlossberg Riesling Spätlese trocken

**27.00**  
statt 28.50

Der beeindruckende Steilhang des Rüdesheimer Berg Schlossberg befindet sich genau an der Stelle, an der sich der Rhein aus seiner Ost-West-Richtung wieder nach Norden dreht. Vom Schlossberg schaut man genau auf die Nahemündung und das Binger Loch, mit der einstigen Zollstation, dem Mäuseturm. Namensgeber der Lage ist die 1211 errichtete Burg (Schloss) Ehrenfels.

Im Rüdesheimer Berg befinden sich zahlreiche ausgezeichnete Spitzenlagen, zu denen sich der Berg Schlossberg zweifelsfrei zählen darf. Er ist die mit Abstand steilste Lage im Rheingau und seine geschützte, aber sonnige Ausrichtung, und die bis zu 70% Gefälle, sorgen für ein einzigartiges Mikroklima.

Seine vom Schiefer und Quarz geprägten Böden bringen fruchtbetonte Spitzenweine mit ausgeprägter Mineralität hervor. Saffig und vollmundig stehen sie im Glas.

Boden: Steiniger Boden [Schiefer, Quarzit und Kies] mit leichter Lössabdeckung. Bis zu 70% Hangneigung.

Weinherstellung: Vergärung und Ausbau im Edelstahltank.

Der Schieferboden des Rüdesheimer Berg Schlossbergs bringt Weine mit einer herrlichen Struktur und salziger Mineralität zutage. Der Duft erinnert an Feuerstein, Holunder, Stachelbeeren und frischen Austern. Seine fruchtige Eleganz und Feinheit, die von einer anregenden Säurestruktur begleitet wird, verleiht dieser Riesling Spätlese trocken, Fülle und Nachhall.

Perfekt zu Geschmortem und gebratenem Kalbsfleisch