



# GEORG BREUER

Expertise

## 2016 RÜDESHEIM BERG SCHLOSSBERG RIESLING

### **Anbaugebiet**

Mit nur knapp 3.000 Hektar Rebfläche ist der Rheingau eines der kleinsten Weinbaugebiete Deutschlands, dennoch kommen aus seinen Südhanglagen, die der Taunus abschirmt, einige der hochwertigsten Rieslinge des Landes.

### **Jahrgang**

Das Weinjahr 2016 wird als ein extrem schwieriges Jahr in die Annalen eingehen. Das feuchte Frühjahr mit heftigsten Regenfällen im Juni, hat dazu geführt, dass die Blätter der jungen Reben und später auch die Traubenansätze vom falschen Mehltau befallen wurden. Und als es dann endlich trocken wurde, verbrannte die Hitze im August einen Teil der Trauben. All diese Extreme haben zwar zu einer niedrigeren Erntemenge geführt, allerdings wurden die Reben mit einem goldenem Herbst entschädigt. Dieses Jahr hat mit seinem sonnigen Spätsommer einen grandiosen Schlussakkord gesetzt, das vorhandene Lesegut war qualitativ in einem super Zustand.

### **Rebsorte**

Die traditionsreiche Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine der Welt hervor.

### **Bodenbeschaffenheit**

Die südlich ausgerichtete Steillage „Berg Schlossberg“ in Rüdesheim ist von flachgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

### **Erzeuger**

Das 34 Hektar große Weingut wurde von Qualitätsverfechter Bernhard Breuer an die Spitze der Rheingauer Weingüter gebracht. Heute wird es von seiner Tochter Theresa Breuer und dem langjährigen Betriebsleiter Hermann Schmoranz geleitet, unterstützt von Kellermeister Markus Lundén.

### **Beschreibung**

Kühle, gradlinig Nase ... kompromisslos! Gelbes Steinobst trifft auf einen Mix aus Birne und Apfel. Hinzu kommen Aromen von Orangenzesten und etwas weißem Pfeffer. Am Gaumen sehr komplex und schlank zugleich. Sehr feine Nuancen von Mandarinen und weißen Blüten sind zu spüren. Mineralisch mit diesem gewissen salzigen Touch. Im Abgang behält er seine salzige Art bei und bringt eine tolle Säure mit, die extrem gut ausbalanciert ist. Extrem lang und schlank im Abgang.

Das Etikett wurde von dem Rheingauer Künstler Michael Apitz gestaltet.

### **Empfehlung**

Gut gekühlt bei 9°Celsius zu Pulpo mit Aubergine, Pulardenbrust mit blanchierten Karotten, gedünstetem Fisch mit grünem Spargel, Jakobsmuscheln auf Lakritze, Lachstatar und Soja.

Wir empfehlen den Wein bis 2026 zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 3,9g/l · Säure 6,8g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9  
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein

Fon + 49 (0) 6722 1027  
Fax + 49 (0) 6722 4531

www.georg-breuer.com  
info@georg-breuer.com

USt-IdNr. DE 278 348 880  
VSt-Nr. DE 00000096342

Breuer OHG  
HRA Wiesbaden 9724  
Deutschland

Rheingauer Volksbank  
IBAN DE 24 5109 1500 0010 1293 20  
BIC GENO DE51 RGG  
Commerzbank  
IBAN DE 21 5104 0038 0544 1241 00  
BIC COBA DEFF XXX