



# GEORG BREUER

Expertise

## 2023 GB GRIS

– Grauer Burgunder –



Jahrgang	2023
Restzucker	3,1 g/l
Säure	5,9 g/l
Alkohol	12,0 vol%
Trinkempfehlung	7°C

### DER WEIN

Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut und bringt neben seinem leicht zugänglichen Körper eine angenehme Frische mit sich. Die Aromatik von reifem Steinobst und weißen Blüten, gepaart mit einem vollmundigen Geschmack, lässt den Wein zu einem angenehmen Speisenbegleiter werden.

### DIE HERKUNFT

Die Trauben für diesen Grauburgunder stammen aus verschiedenen Rüdesheimer Lagen, welche hauptsächlich durch Quarzit- und Schieferböden sowie lehmigen Kies geprägt sind.

### DER JAHRGANG

Im Rheingau war das Jahr 2023 von gemischten Bedingungen geprägt. Ein heißer und trockener Sommer führte zu einer frühen Reifung der Trauben und einer potenziell hohen Qualität der Weine. Allerdings brachten der August und September unerwartete Regenfälle mit sich und stellten somit die Winzer vor vielen Herausforderungen. Durch eine strenge Selektion des Ernteguts konnte die hervorragende Qualität jedoch erhalten werden, wodurch Weine mit viel Charakter und Finesse entstehen konnten.

### DIE BEGLEITUNG

Zu frischem Spargel mit Kalbsschnitzel, hellem Fleisch und zu Pastagerichten.

Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein  
Fon + 49 (0) 6722 1027  
[www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com)  
[info@georg-breuer.com](mailto:info@georg-breuer.com)

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



Breuer OHG  
HRA Wiesbaden 9724  
ZSVR-Nr. DE4462459347170

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