



GEORG BREUER

Expertise **2009 Grauer Burgunder Weingut Georg Breuer**

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 2009 begann mit dem kältesten Winter der letzten Dekade, der von einem extrem warmen Frühjahrsstart im April abgelöst wurde. Sehr warme Temperaturen von Juli bis September wurden von kühlen Nächten und nur vereinzelt Regenschauern im Oktober abgelöst, so dass wir die Trauben unter idealen Bedingungen in voller Reife ernten konnten, bevor eine große Fäulnis eintrat.

Rebsorte

Die Rebsorte Grauer Burgunder ist eine Mutation der in Burgund beheimateten Pinot Noir, die stets würzige, extraktreiche Weine mit einer zarten Säurestruktur hervorbringt.

Bodenbeschaffenheit

Die südlich ausgerichteten Steillagen in Rüdesheim sind von flachgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

Erzeuger

Das rund 30 Hektar große Weingut wurde von Qualitätsfanatiker Bernhard Breuer an die Spitze des Rheingaus gebracht. Heute wird es von seiner Tochter Theresa Breuer geleitet, unterstützt von Kellermeister Hermann Schmoranz.

Beschreibung

Einladender Duft nach Nüssen, reifen Birnen und Honigmelonen mit einem Hauch Orangenblütenhonig. Kräftiger Körper mit guter Struktur. Im kleinen Holzfass vergoren und gereift. Der Ertrag liegt bei rund 35 hl/ha.

Empfehlung

Bei 10° Celsius, auch dekantiert, zu Gänseleber, gegrilltem Lachs und gefülltem Rebhuhn. Wir empfehlen den Wein bis 2017 zu trinken.

Alkohol 13,0%

Restzucker 1,6g/l

Säure 5,1g/l