



GEORG BREUER

Expertise

2019 GRAUER BURGUNDER

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

Nach einem durch Dauerhitze und Trockenheit geprägten Vorjahr und einem niederschlagsarmen Winter starteten die Reben im Rheingau mit einem deutlichen Wasserdefizit ins neue Vegetationsjahr, das erneut ganz im Zeichen der Trockenheit stand. Der ungewöhnlich kühle Mai brachte zwar eine Entschleunigung der Entwicklung, doch der Juli mit seinen hohen Temperaturen verschärfte die Situation erneut. In vielen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und wirkten so nicht negativ auf die Qualität des Leseguts. Die Lese ging insgesamt zügig vonstatten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung jedem Risiko entgegenstand.

Der Jahrgang 2019 zeichnet sich durch aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur aus.

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 und Rauenthal sind von steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

Erzeuger

Das 40 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

In der Jugend zeigt sich der Wein noch sehr verspielt mit einer Aromatik von frischen Mirabellen gepaart mit Heu. Die Röstaromen durch den Fassausbau erinnern an junges Holz und haben leicht nussige Anklänge. Die Säurestruktur ist frisch und animierend.

Empfehlung

Bei 10° Celsius, auch dekantiert, zu Gänseleber, gegrilltem Lachs und gefülltem Rebhuhn. Wir empfehlen den Wein bis 2029 zu trinken.

Alkohol 12,0% · Restzucker 0,4 g/l · Säure 5,7 g/l

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

Fon + 49 (0) 6722 1027

www.georg-breuer.com
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

