



GEORG BREUER

Expertise

2018 RAUENTHAL NONNENBERG RIESLING

Anbaugebiet

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

Jahrgang

Ein fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Ein bitterkalter Winter sorgte für den wichtigen Winterschlaf der Reben. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb und eine frühe Blüte. Von Spätfrösten wurden wir verschont. Danach folgte einer der heißesten Sommern seit der Geschichte des Weinguts. Die Trockenheit, die übrigens den meisten Weinbergen nur wenig zusetzen konnte, verhinderte den Befall mit Pilzkrankheiten. Die Reben hatten einen üppigen Traubenbehang. Dadurch konnte eine große Erntemenge einfahren werden. Die Qualität des Traubenmaterials war herausragend. Das gilt nicht nur für den Riesling, auch für die Spätburgunder, die besonders farbkräftig und intensiv ausfallen.

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 „Nonnenberg“, ist von tiefgründigen, grusigen Phyllitböden geprägt. Die fünf Hektar große Rebfläche ist im Alleinbesitz und mit zum Teil über 50 Jahre alten Reben bestockt.

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

Unheimlich druckvoller Riesling. Feinwürzig, mineralisch mit nuancierter Struktur. Komplex am Gaumen, frischer roter Apfel, saftige Zitrusfrucht und lebendige Giffigkeit. Feine Würze und dezente Schärfe.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu kräftig gewürztem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2043 zu trinken.

Alkohol 12% · Restzucker 6,1 g/l · Säure 7,2 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

