



GEORG BREUER

Expertise

2016 RAUENTHAL „ESTATE“ RIESLING TROCKEN

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

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 sehr guten Zustand.

Rebsorte

Riesling entfaltet sich an den Steillagen von Flusstäler besonders gut und ist für sein kräftiges, scharf geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt er elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.

Bodenbeschaffenheit

Die Trauben für diesen Ortsriesling stammen aus den südlich ausgerichteten Randlagen des Nonnenberg und Teilen des Rothenberg, die von tiefgründigen Phyllitböden und Lösslehm geprägt sind.

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

intensives, helles Gelb mit grünen Reflexen, delikater Duft von Maracuja und Aprikosen; saftig, mineralisch, intensive Säurestruktur, leicht würziger Nachhall. Der Ertrag liegt bei rund 35 hl/ha.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Entenpasteten, gegrilltem Seebarsch und würzig-frischem Käse. Trinkempfehlung 2017 bis 2021.

Alkohol 11,5% · Restzucker 3,9 g/l · Säure 9,1 g/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