



GEORG BREUER

Expertise 2017 RHEINGAU RIESLING AUSLESE

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 2017 begann mit einem kurzen kalten Winter. Die Natur erwachte früh aus ihrem Winterschlaf. Frühlingshafte Temperaturen von Mitte Februar- Mitte April sorgten für einen verfrühten Austrieb. Der große Kälteschock Ende April verschonte unsere Weinberge glücklicherweise. Die Blütezeit im Juni verlief reibungslos und selbst die trockenen Sommermonate störten die Reifeentwicklung in keinster Weise. Durch den Wetterumschwung im August mit Sturmböen und Hagel mussten wir in Rauenthal leider Ertrags einbußen verzeichnen. Heftige Regenfälle im September führten zu platzenden Beeren und einer schnell fortschreitenden Fäulnis. Wir starteten unsere Weinlese aufgrund dessen recht früh Anfang September und endeten am 7. Oktober nach einer strengen Selektion.

Rebsorte

Die traditionsreiche Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine, sowohl trocken als auch restsüß, der Welt hervor.

Bodenbeschaffenheit

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

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

In der Nase zeigt sich überreife getrocknete Aprikose, Lindenblütenhonig, Pampelmuse und Minze. Am Gaumen sehr filigran mit einer tollen Süße, die begleitet wird mit Nuancen von Linden-, Orangenblüten und etwas Minze! Animierend, harmonisch leicht - fast tänzelnd! Im Abgang verführerisch mit tollem Säurespiel. Die Rheingau Auslese wird aus edelfaulem und überreifem selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil von sauberer Botrytis behafteten Beeren liegt bei ca. 60%. Die Erträge liegen bei 35 hl/ha.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Foie Gras, rotem Curry, Apfeltarte, Creme Brûlée – oder seien Sie doch mal mutig und probieren Sie zu Leberwurst und Blutwurst.

Wir empfehlen den Wein bis 2021 zu trinken.

Alkohol 8,5% · Restzucker 109,9 g/l · Säure 9,7 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