



# GEORG BREUER

Expertise

## 2017 SPÄTBURGUNDER

### 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

Ein Jahr voller Herausforderungen. Beginnend mit einem kurzen kalten Winter, erwachte die Natur früh aus ihrem Winterschlaf. Frühlingshafte Temperaturen von Mitte Februar bis Mitte April sorgten für einen verfrühten Austrieb. Ein großer Kälteschock Ende April verschonte unsere Weinberge glücklicherweise. Ab Mitte Mai herrschten wieder wärmere Temperaturen und die Vegetation setzte ihre Entwicklung fort. Die Blütezeit im Juni verlief reibungslos und selbst die trockenen Sommermonate störten die Reifeentwicklung in keinster Weise. Der Wetterumschwung im August mit Sturmböen und Hagel verschonte wieder unsere Rudesheimer Weinberge, in Rauenthal mussten wir leider Einbußen machen. Weitere heftige Regenfälle im September führten zu platzenden Trauben und einer schnell fortschreitenden Fäulnis sowie Wespenfraß. Wir starteten unsere Weinlese aufgrund dessen recht früh Anfang September und endeten am 7. Oktober nach einer strengen Selektion.

### Rebsorte

Die Rebsorte Spätburgunder stellt hohe Ansprüche an ihren Standort und an den Winzer, um ihr elegantes Aromenspektrum entfalten zu können.

### Bodenbeschaffenheit

Die südlich ausgerichteten Steillagen in Rudesheim und Rauenthal sind von steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

### 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

Tief dunkles Rubinrot, reife Aromen von Waldbeeren und Kirsche, Anklänge von Rauch, Nelke, Vanille, feinerwürzige Struktur, saftige Fruchtfülle, noch junges Tannin, ausgewogen.

Traditionelle Maischegärung und Reifung im kleinen Holzfass. Der Ertrag beläuft sich auf rund 25 hl/ha.

### Empfehlung

Bei 16° Celsius, auch dekantiert, zu feinen Bratengerichten, geräuchertem Schinken und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2027 zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 0,1 g/l · Säure 4,5 g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9  
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8  
D-65385 Rudesheim 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