



GEORG BREUER

Expertise

2017 RÜDESHEIM BERG ROSENECK RIESLING

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 keinsten Weise. Der Wetterumschwung im August mit Sturmböen und Hagel verschonte wieder unsere Rüdesheimer 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 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 Lage „Berg Roseneck“, oberhalb zwischen Schlossberg und Rottland gelegen, ist von flachgründigen, steinigen Lehmboden mit Schichten von Schiefer und Quarzit geprägt.

Erzeuger

Das 40 Hektar große Weingut wurde von 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

Würziger Duft mit heimischen Früchten. Am Gaumen extraktsüße Frucht zusammen mit salziger Mineralität. Sehr eleganter Körper mit feiner Balance zwischen straffer Säurestruktur und schmeichelnder Extraktsüße.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, Forelle blau, Meeresfrüchten und hellem Geflügel. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2037 zu trinken.

Alkohol 12,0% · Restzucker 5,0 g/l · Säure 9,1 g/l

Weingut Georg Breuer
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