



# GEORG BREUER

Expertise

## 2015 RÜDESHEIM BERG SCHLOSSBERG 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**

Das Weinjahr 2015 war geprägt von Wetterextremen. Ein zu milder Winter, dafür ein „normaler“ Frühling gefolgt von einem Sommer mit Hitzeperioden die nur kurz von Abkühlungen unterbrochen wurden. Im September strapazierten ein paar regenreiche Tage die Nerven der Winzer bevor ein trockener Herbst schließlich doch zu einem guten Ende führte.

### **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 „Berg Schlossberg“ in Rüdesheim ist von flachgründigen, steinigen Lehm-böden 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**

Fester, komplexer und recht tiefer, etwas vegetabiler und noch eine Spur hefiger Duft nach Stein- und Kernobst mit vor allem an angetrocknete Orangen erinnernden Zitrusaromen sowie zart nussigen bis altholzigen Noten und viel mineralischer Würze. Kühle, geschliffene, herb-saftige Frucht, pflanzliche, hefige und hell-nussige Töne, präzise Säure und etwas Gerbstoff, nachhaltig am Gaumen, etwas nussig-altholzig, hat Biss, deutliche, salzige Mineralik, eleganter Stil, dabei ausgesprochen fest, hefige Noten im Hintergrund, ein Hauch Kandis, ausgezeichnete Tiefe, sehr guter Abgang mit kühlem Saft viel Zug. Erstklassig.

Der Ertrag liegt auf Grund von strenger Selektion während der Lese bei nur 18 hl/ha.

Das Etikett wurde von Mikhail Smirnov aus St. Petersburg gestaltet.

### **Empfehlung**

Gut gekühlt bei 9°Celsius zu gebeiztem Lachs, Meeresfrüchten und hellem Geflügel.

Wir empfehlen den Wein bis 2025 zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 6,5 g/l · Säure 9,3 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](http://www.georg-breuer.com)  
[info@georg-breuer.com](mailto: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