



# GEORG BREUER

Expertise  
**2006 GEORG BREUER BRUT**  
**Weingut Georg Breuer**

## *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 2006 zeichnet sich durch hohe Qualitäten und niedrige Erträge aus. Hohe Mostgewichte auf Grund der sehr warmen Sommermonate und eine feine Säure bringt die unverkennbare Harmonie in die Weine.

Die starken Regenschauer Ende September und Anfang Oktober sorgten für eine rasche Lese, da sich die Botrytis Fäulnis schnell vermehrte und eine strenge Selektion forderte

## *Rebsorte*

Diese rare Cuvée ist eine Assemblage von Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder – zum größten Teil im kleinen Holzfass gereift – und etwas Riesling, der eine einzigartige Note verleiht.

## *Bodenbeschaffenheit*

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

## *Qualitätsstufe*

Dieser Sekt ist nach der Traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt und ruht mindestens vier Jahre auf der Hefe, bevor tranchenweise einzelne Partien degorgiert werden.

## *Erzeuger*

Das rund 30 Hektar große Weingut wurde von Qualitätsfanatiker Bernhard Breuer an die Spitze des Rheingaus gebracht. Heute wird es von seiner Tochter Theresa Breuer geleitet, unterstützt von dem langjährigen Kellermeister Hermann Schmoranz.

## *Beschreibung*

Feinperlendes intensives Gelb; anregender Duft von Aprikosen, Apfel und Brioche; zarte Fruchtfülle, würziges Säurespiel; gute Struktur mit Nerv und Nachhall.

## *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 9° Celsius als Aperitif, zu feinen Fischvorspeisen, leichten Pasteten, gegrilltem Fisch oder fruchtigen Nachspeisen. Zu trinken bis 2016.

Alkohol 12,5 %

Säure 5,2 g/l

Restzucker 6,5 g/l