



GEORG BREUER

Expertise

2019 GB CHARM 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

Nach dem Vorjahr mit Dauerhitze und Trockenheit sowie einem niederschlagsarmen Winter starteten die Reben im Rheingau mit einem deutlichen Wasserdefizit ins neue Vegetationsjahr, das erneut ganz im Zeichen der Trockenheit stand. Der ungewöhnlich kühle Mai brachte zwar eine Entschleunigung der Entwicklung, doch der Juli mit seinen hohen Temperaturen verschärfte die Situation noch einmal. In vielen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und hatten so keine negativen Auswirkungen auf die Qualität des Leseguts. Die Lese ging insgesamt zügig vonstatten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung zu keinem Risiko einlud. Der Jahrgang brachte aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur.

Rebsorte

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

Erzeuger

Das 40 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

Glänzendes Gelb mit leuchtenden Reflexen, frischer Duft von Grapefruit, Passionsfrucht und Pfirsich; saftige Frucht, wohl integrierte Säure; ein idealer Terrassenwein.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, asiatischen Vorspeisen, Spargelgerichten oder einfach nur so als „Zechwein“. Wir empfehlen, diesen Wein jung zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 14,2g/l · Säure 8,8g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9
Vinothek/Kellerwelt: 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

