



GEORG BREUER

Expertise

2017 GB GRIS, GRAUBURGUNDER, RHEINGAU

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 2017 begann mit einem kurzen kalten Winter. Die Natur erwachte früh aus ihrem Winterschlaf. Frühlingshafte Temperaturen von Mitte Februar bis Mitte April sorgten für einen verfrühten Austrieb. Der große Kälteschock Ende April verschonte unsere Weinberge glücklicherweise. Die Blütezeit im Juni verlief reibungslos und selbst die trockenen Sommermonate störten die Reifeentwicklung in keinsten Weise. Durch den Wetterumschwung im August mit Sturmböen und Hagel mussten wir in Raumenthal leider Ertrags- einbußen verzeichnen. Heftige Regenfälle im September führten zu platzenden Beeren und einer schnell fortschreitenden Fäulnis. Wir starteten unsere Weinlese aufgrund dessen bereits Anfang September und beendeten sie am 7. Oktober 2017 nach einer strengen Selektion.

Bodenbeschaffenheit

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

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

In der Nase trifft Apfel auf Birne. Dazu gesellen sich Galiamelone und eine Hand voll weiße Blüten. Zum Abschluss mischt sich noch etwas Mandel unter. Am Gaumen schlank, komplex, gradlinig und doch fruchtig, was an Steinobst und weiße Blüten erinnert. Etwas Restzucker, was ihm sehr gut steht. Im Abgang leicht verspielt und doch gradlinig mit toller Säure! Ein passender Speisenbegleiter.

Empfehlung

Wir empfehlen den Wein gut gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Hühnerspieß vom Grill mit Mangochutney, weißem Spargel mit Kalbsschnitzel oder Lachstagiatelle.

Alkohol 11,5% · Restzucker 5,7 g/l · Säure 8,2 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
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