



# GEORG BREUER

Expertise

## 2018 GB ROSÉ SPÄTBURGUNDER

### 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 fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Ein bitterkalter Winter sorgte für den wichtigen Winterschlaf der Reben. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb und eine frühe Blüte. Von Spätfrösten wurden wir verschont. Danach folgte einer der heißesten Sommern in der Geschichte des Weinguts. Die Trockenheit, die übrigens den meisten Weinbergen nur wenig zusetzen konnte, verhinderte den Befall mit Pilzkrankheiten. Die Reben hatten einen üppigen Traubenbehang. Dadurch konnte eine große Erntemenge einfahren werden. Die Qualität des Traubenmaterials war herausragend. Das gilt nicht nur für den Riesling, auch für die Spätburgunder, die besonders farbkraftig und intensiv ausfallen.

### Rebsorte

Der Rheingauer Spätburgunder in seiner „zarten“ Variante als Rosé ausgebaut ist eine Besonderheit der Region und leitet bei uns den Frühling und Sommer ein. Die roten Beeren des Spätburgunders werden nur leicht gepresst, so dass nur ein Hauch der roten Farbe in den Saft gerät; danach wird der Wein wie eine Weißwein behandelt und im Edelstahltank ausgebaut. Die feine Aromatik von roten Beeren stehe dem leichten Rosé ebenso gut wie der Funken Restzucker, der den Wein geschmacklich feinherb balanciert.

### 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 geleitet, unterstützt von Kellermeister Markus Lundén und Betriebsleiter Hermann Schmoranz.

### Beschreibung

In der Nase zeigen sich klare Aromen von Walderdbeere, Rhabarber, etwas Himbeere und Nuancen von Pfirsich. Leicht, frisch und verspielt am Gaumen mit Nuancen von Erdbeere, etwas Limette. Tolles Frucht-Säurespiel. Im Abgang macht sich die Erdbeere und der Rhabarber bemerkbar – langanhaltend – trocken. Keine Fruchtbombe, sondern der passende Begleiter für tolle Abende.

### Empfehlung

Wir empfehlen den Wein gut gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Erdbeer-Rhabarber Kompott, Sommersalat mit Putenstreifen, Erdbeersorbet, oder probieren Sie doch einfach mal regionale Erdbeeren dazu.

Alkohol 11,5% · Restzucker 5,5g/l · Säure 6,6g/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