



# GEORG BREUER

## Expertise 2013 „GB“ Sauvage Riesling 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 Jahr begann aus meteorologischer Sicht mit einem Fehlstart. Nach einem milden Jahresbeginn folgten zwei überdurchschnittlich kalte Monate Februar und März, auch der Mai war noch sehr kalt und vor allem nass und sorgte somit für eine Verzögerung des Wachstums, in den Sommermonaten folgte die Natur ihrer „Norm“ bis hin zu dem verzögerten Erntebeginn Anfang Oktober. Die Weinlese war von wechselhaftem Wetter geprägt und zog sich bis in die letzten Oktobertage.

### *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 33 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 Kellermeister Hermann Schmoranz.

### *Beschreibung*

Helles Grüngelb; Duft von Citrus; Brioche; saftig, fruchtig, spritzig, schöne Säurestruktur, exzellenter trockener Schoppen. Die Erträge liegen bei rund 33 hl/ha.

### *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Fischpasteten, gegrilltem Hühnerfleisch und frischem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein jung zu trinken.

Alkohol 12,5 % Vol.

Restzucker 6,5 g/l

Säure 8,6 g/l