



# GEORG BREUER

## Expertise **2012 Grauer Burgunder 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*

Nach den milden und feuchten Wintermonaten Dezember und Januar bescherte uns der Februar Rekord-Minusgrade und war von Frost geprägt. Der deutlich zu warme und auch sehr trockene März ließ uns einen frühen Austrieb vermuten, doch das Wetter balancierte sich im April wieder, so dass es zu einem normalen Austriebstermin in den letzten Apriertagen kam. Die Blüte wurde von sehr kühlen Nächten im Juni beeinflusst, schließlich setzte der Reifebeginn Mitte August ein.

Der Gesundheitszustand der Trauben war bis Ende Oktober phantastisch, so dass die Weinlese parzellen-genau angegangen werden konnte.

### *Rebsorte*

Die Rebsorte Grauer Burgunder ist eine Mutation der in Burgund beheimateten Pinot Noir, die stets würzige, extraktreiche Weine mit einer zarten Säurestruktur hervorbringt.

### *Bodenbeschaffenheit*

Die südlich ausgerichteten Steillagen in Rüdesheim sind von flachgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

### *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 Betriebsleiter Hermann Schmoranz.

### *Beschreibung*

Einladender Duft nach Nüssen, reifen Birnen und Honigmelonen mit einem Hauch Orangenblütenhonig. Kräftiger Körper mit guter Struktur. Im kleinen Holzfass vergoren und gereift. Der Ertrag liegt bei rund 25 hl/ha.

### *Empfehlung*

Bei 10° Celsius, auch dekantiert, zu Gänseleber, gegrilltem Lachs und gefülltem Rebhuhn. Wir empfehlen den Wein bis 2020 zu trinken.

Alkohol 13%

Restzucker 1,4 g/l

Säure 5,5 g/l