



GEORG BREUER

Expertise

2017 GRAUER BURGUNDER

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 Jahr voller Herausforderungen. Beginnend mit einem kurzen kalten Winter, erwachte die Natur früh aus ihrem Winterschlaf. Frühlingshafte Temperaturen von Mitte Februar bis Mitte April sorgten für einen verfrühten Austrieb. Ein großer Kälteschock Ende April verschonte unsere Weinberge glücklicherweise. Ab Mitte Mai herrschten wieder wärmere Temperaturen und die Vegetation setzte ihre Entwicklung fort. Die Blütezeit im Juni verlief reibungslos und selbst die trockenen Sommermonate störten die Reifeentwicklung in keinster Weise. Der Wetterumschwung im August mit Sturmböen und Hagel verschonte wieder unsere Rudesheimer Weinberge, in Rauenthal mussten wir leider Einbußen machen. Weitere heftige Regenfälle im September führten zu platzenden Trauben und einer schnell fortschreitenden Fäulnis sowie Wespenfraß. Wir starteten unsere Weinlese aufgrund dessen recht früh Anfang September und endeten am 7. Oktober nach einer strengen Selektion.

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 Rudesheim und Rauenthal sind von steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

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 Jugend zeigt sich der Wein noch sehr verspielt mit einer Aromatik von frischen Mirabellen gepaart mit Heu. Die Röstaromen durch den Fassausbau erinnern an junges Holz und hat leicht nussige Anklänge. Die Säurestruktur ist frisch und animierend.

Empfehlung

Bei 10° Celsius, auch dekantiert, zu Gänseleber, gegrilltem Lachs und gefülltem Rebhuhn. Wir empfehlen, den Wein bis 2027 zu trinken.

Alkohol 12,0% · Restzucker 0,1g/l · Säure 5,2g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8
D-65385 Rudesheim 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