



# GEORG BREUER

Expertise

## 2020 LORCH „ESTATE“ RIESLING TROCKEN

### **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**

Während des Jahres hatten die Winzer hauptsächlich mit Trockenstress im Weinberg zu kämpfen. Obwohl die Rebe mit ihrem langen Wurzelwerk Trockenheit ausgleichen kann, wird die jetzt dritte Trockenzeit in drei aufeinander folgenden Jahren deutlich spürbar. Die Reifeentwicklung der Trauben im Rheingau wurde davon aber nicht beeinträchtigt. Die lockerbeerigen Früchte waren bis zur Lese gesund und zeigten sich mit einer fruchtigen Note.

### **Rebsorte**

Riesling entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, scharf geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt er elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.

### **Bodenbeschaffenheit**

Die Trauben für diesen Ortsriesling stammen aus nach Südwesten ausgerichteten Steilhänge der Lorcher Weinberge, welche hauptsächlich durch Rheinschiefer und Quarzit geprägt sind.

### **Erzeuger**

Das 40 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**

Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen, im Aroma gelbfruchtig, an Zitrusfrüchten erinnernd. Am Gaumen mit Druck, geradlinig und kühl mit prägnanter Mineralität. Die Balance zwischen einer kräftigen Säurestruktur und intensiver Extrakt Süße gibt dem Wein eine unheimliche Länge. Der Ertrag liegt bei rund 35 hl/ha.

### **Empfehlung**

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Entenpasteten, gegrilltem Seebarsch und würzig-frischem Käse. Wir empfehlen den Wein bis 2030 zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 6,9g/l · Säure 8,2g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9  
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein

Fon + 49 (0) 6722 1027

www.georg-breuer.com  
info@georg-breuer.com

USt-IdNr. DE 278 348 880  
VSt-Nr. DE 00000096342

Breuer OHG  
HRA Wiesbaden 9724  
ZSVR-Nr. DE4462459347170

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

