



# GEORG BREUER

Expertise

## 2022 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

Das Jahr 2022 war geprägt von hohen Temperaturen und wenig Niederschlag. Gekrönt wurde es mit einem Sommer mit vielen Sonnenstunden, aber zum Teil auch herausfordernden Witterungsumständen. Das richtige Timing war während der Weinlese entscheidend, um die optimale Reife ohne Einbußen in der Qualität abpassen zu können. Dank der gewissenhaften Handarbeit und präzisen Selektion konnte gesundes und reifes Traubenmaterial geerntet und verarbeitet werden. So können wir uns auf Weine mit Vielschichtigkeit, Frucht und einer ausgeprägten Aromatik freuen.

### 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 2032 zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 9,5 g/l · Säure 8,3 g/l

Weingut Georg Breuer  
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