



# GEORG BREUER

## Expertise 2012 „Terra Montosa“ 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*

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 Apriltagen 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 traditionsreiche 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 kommen aus den zweitbesten Partien unserer Cru-Steillagen in Rüdesheim (Berg Roseneck, Berg Schlossberg und Berg Rottland) und Rauenthal (Nonnenberg), die von tiefgründigen Phyllitböden, Lehmböden und Quarzschiefer geprägt sind. Der Name Terra Montosa beschreibt die Herkunft des Weines, von der steilen Erde.

### *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; mineralischer Duft. Saftige Frucht am Gaumen, animierendes Frucht-Säure-Spiel. Der Ertrag liegt bei rund 20 hl/ha. Der lateinische Name steht für die „gebirgige Erde“ der Berglagen.

### *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, Rheingauer Bachsaibling an Feldsalat und würzigem Frischkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2018 zu trinken.

Alkohol 11,5%

Restzucker 9,5g/l

Säure 8,1g/l