



# GEORG BREUER

Expertise

2018 „TERRA MONTOSA“ RIESLING

## 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 fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Ein bitterkalter Winter sorgte für den wichtigen Winterschlaf der Reben. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb und eine frühe Blüte. Von Spätfrösten wurden wir verschont. Danach folgte einer der heißesten Sommern in der Geschichte des Weinguts. Die Trockenheit, die übrigens den meisten Weinbergen nur wenig zusetzen konnte, verhinderte den Befall mit Pilzkrankheiten. Die Reben hatten einen üppigen Traubenbehang. Dadurch konnte eine große Erntemenge eingefahren werden. Die Qualität des Traubenmaterials war herausragend. Das gilt nicht nur für den Riesling, auch für die Spätburgunder, die besonders farbkünftig und intensiv ausfallen.

## 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, Lehm Böden und Quarzschiefer geprägt sind.

Der Name „Terra Montosa“ beschreibt die Herkunft des Weines: von der „steilen/gebirgigen Erde“.

## 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

Im Bouquet gelbe Früchte, Heu, nasser Stein und süße Gewürze. Der eindrucksvollen Fülle am Gaumen stehen akzentuierte Gerbstoffe und eine eindringliche Säureader gegenüber. Eine Verbindung von Konzentration und Leichtigkeit.

## Empfehlung

Gut gekühlt bei 9°Celsius zu gebeiztem Lachs, Rheingauer Bachsaibling an Feldsalat und würzigem Frischkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2028 zu trinken.

Alkohol 12,0% · Restzucker 5,2g/l · Säure 6,6g/l

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