



# GEORG BREUER

Expertise

## 2016 RAUENTHAL NONNENBERG 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

Das Weinjahr 2016 wird als ein extrem schwieriges Jahr in die Annalen eingehen. Das feuchte Frühjahr mit heftigsten Regenfällen im Juni, hat dazu geführt, dass die Blätter der jungen Reben und später auch die Traubensansätze vom falschen Mehltau befallen wurden. Und als es dann endlich trocken wurde, verbrannte die Hitze im August einen Teil der Trauben. All diese Extreme haben zwar zu einer niedrigeren Erntemenge geführt, allerdings wurden die Reben mit einem goldenem Herbst entschädigt. Dieses Jahr hat mit seinem sonnigen Spätsommer einen grandiosen Schlussakkord gesetzt, das vorhandene Lesegut war qualitativ in einem super Zustand.

### 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 südlich ausgerichtete Steillage „Nonnenberg“, ist von tiefgründigen, grusigen Phyllitböden geprägt. Die fünf Hektar große Rebfläche ist im Alleinbesitz und mit zum Teil über 50 Jahre alten Reben bestockt.

### 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 Nase zeigt sich ein Potpourri von Mango, Passionsfrucht und Holunderblüten. Dazu gesellen sich Limettenzesten und etwas Kumquats. Sehr schlank mit ausgewogener und zugleich präziser Frucht. Die Nase ist wieder zu erkennen und wirkt nicht überladen. Lange im Mund mit einem tollen Frucht-Säurefinale im Abgang, der enorm lange anhält. Ein Wein für jetzt und in 10-25 Jahren.

### Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Surf and Turf, Hummer, Gambas vom Grill mit einem Joghurt-Limettendip, Hähnchen-Ananasspieß, Kikok Huhn mit einem Mangochutney und wildem Reis.

Wir empfehlen, diesen Wein bis 2026 zu trinken.

Alkohol 12% · Restzucker 9,0g/l · Säure 7,5g/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