



GEORG BREUER

Expertise

2017 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

Ein Jahr voller Herausforderungen. Es begann mit einem kurzen kalten Winter. Die Natur erwachte früh aus ihrem Winterschlaf. Frühlingshafte Temperaturen von Mitte Februar bis Mitte April sorgten für einen verfrühten Austrieb. Ein großer Kälteschock Ende April verschonte unsere Weinberge glücklicherweise. Ab Mitte Mai herrschten wieder wärmere Temperaturen und die Vegetation setzte ihre Entwicklung fort. Die Blütezeit im Juni verlief reibungslos und selbst die trockenen Sommermonate störten die Reifeentwicklung in keinster Weise. Der Wetterumschwung im August mit Sturmböen und Hagel verschonte wieder unsere Rüdesheimer Weinberge, in Rauenthal mussten wir leider Einbußen machen. Weitere heftige Regenfälle im September führten zu platzenden Trauben und einer schnell fortschreitenden Fäulnis sowie Wespenfraß. Wir starteten unsere Weinlese aufgrund dessen bereits Anfang September und beendeten sie am 7. Oktober 2017 nach einer strengen Selektion.

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

Unheimlich druckvoller Riesling, dabei karg mineralisch. Fruchtbetonter Duft nach Zitrone, Limette und Maracuja verbunden mit einem balanciertem Säurespiel, großes Potenzial. Die Erträge belaufen sich auf rund 15 hl/ha.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu kräftig gewürztem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2027 zu trinken.

Alkohol 12% · Restzucker 5,4g/l · Säure 9,4g/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