



# GEORG BREUER

Expertise

## 2021 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

Nach drei Jahren, die durch warme Sommer und niedrige Niederschlagsmengen geprägt waren, hat das Jahr 2021 uns einen kühlen und feuchten Sommer präsentiert, der uns weinbaulich gefordert hat. Nach einem warmen Winter hatten wir die Befürchtung, dass die Tendenz der letzten Jahre fortgesetzt würde und es erneut einen frühen Austrieb gebe. Aber zum Glück bremste ein kalter Frühling die Entwicklung der Natur. Durch kühle Temperaturen im Juli und August haben wir erst Mitte September mit der Lese begonnen. Die Trauben waren extrem vielfältig in Qualität und Menge ... so wie es das ganze Jahr über ein Hin und Her in Sachen Wetter war.

### 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 im Unterhang in Lößlehme auslaufen. Der Name wurde abgeleitet von den Nonnen des Klosters Tiefenthal, die im Besitz dieses Hangs und der Gebäude waren. Die fünf Hektar große Rebfläche ist im Alleinbesitz und mit zum Teil über 70 Jahre alten Reben bestockt.

### Erzeuger

Das 40 Hektar große Weingut wurde durch 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. Mineralisch mit herber Struktur. Komplex am Gaumen, würziger roter Apfel, saftige Zitrusfrucht und lebendige Griffigkeit. Feine Würze und dezente Schärfe.

### Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu kräftig gewürztem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2046 zu trinken.

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

Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein  
Fon + 49 (0) 6722 1027  
[www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com)  
[info@georg-breuer.com](mailto: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