



GEORG BREUER

Expertise

2014 RAUENTHAL „ESTATE“ RIESLING TROCKEN

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 Jahr 2014 war aus meteorologischer Sicht von Extremen geprägt. Durch den milden Winter und Frühling kam es im April zum frühesten Austrieb seit Erfassung. Dank der kühleren Temperaturen im Mai verzögerte sich der Blütebeginn. Bis Juli/ August war es sehr trocken und danach gab es ein Überschuss an Wasser. Durch den sehr warmen September nahmen die Mostgewichte kontinuierlich zu und auch die Säurewerte regulierten sich. Mit der Lese wurde bereits Mitte September begonnen und sie endete mit einer strengen Selektion am 10. Oktober.

Rebsorte

Riesling entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, scharf geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt er elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.

Bodenbeschaffenheit

Die Trauben für diesen Ortsriesling stammen aus den südlich ausgerichteten Randlagen des Nonnenberg und Teilen des Rothenberg, die von tiefgründigen Phyllitböden und Lösslehm geprägt sind.

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

Feiner, zart pflanzlicher bis kräuteriger Stein- und Kernobstduft mit Zitrusnuancen sowie floralen und mineralischen Spuren. Schlanke, gleichzeitig süßliche und herbe Frucht mit pflanzlichen, zart hefigen und erdigen Noten, lebendige, feine Säure, gewisse Nachhaltigkeit, eleganter Stil, im Hintergrund Mineralik, sehr guter, feinsaftiger Abgang mit Zug. Der Ertrag liegt bei rund 35 hl/ha.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Entenpasteten, gegrilltem Seebarsch und würzig-frischem Käse. Trinkempfehlung 2015 bis 2021.

Alkohol 11% · Restzucker 8,3g/l · Säure 9,3g/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