



# GEORG BREUER

Expertise

## 2021 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**

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**

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 40 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**

Intensives Gelb mit grünen Reflexen, delikater Duft von Birnen und getrockneten Kräutern. Mineralisch, feiner Schmelz trotz intensive Säurestruktur, leicht würziger Nachhall. 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. Wir empfehlen den Wein bis 2031 zu trinken.

Alkohol 11,5% · Restzucker 10,5 g/l · Säure 8,8 g/l

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

Fon + 49 (0) 6722 1027  
www.georg-breuer.com  
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