



# GEORG BREUER

## Expertise 2011 Rheingau Riesling Auslese Weingut Georg Breuer

### *Anbauggebiet*

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 2011 war von sehr wechselhaftem Wetter geprägt, das letzten Endes den Trauben eine perfekte Reife bescherte. Nach einem kurzen, aber kalten Winter wurde es schon im April frühsummerlich und niederschlagsarm. Erst im Juli und August konnte das Niederschlagsdefizit wieder ausgeglichen werden. In den letzten Wochen der Reifephase wurden wir mit einem goldenen Oktober belohnt. Sommerliche Temperaturen sorgten für eine lange Lese, die es zuließ, den idealen Lesetermin für alle Weinberge einhalten zu können.

### *Rebsorte*

Die traditionelle Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine, sowohl trocken als auch restsüß, der Welt hervor.

### *Bodenbeschaffenheit*

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

### *Weinqualität*

Die Rheingau Auslese wird aus edelfaulen und überreifem selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil von sauberer Botrytis behafteten Beeren liegt bei ca 60%.

### *Beschreibung*

Glänzendes Gelb mit grünen Reflexen, frischer Duft von Aprikosen und Passionsfrucht; saftige Frucht in Verbindung mit der zarten Süße, lebendige Säure. Die Erträge liegen bei rund 35 hl/ha.

### *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Foie Gras, leichten Frucht-Tartes, oder auch einfach als süßen Aperitif. Zu trinken bis 2017.

Restzucker: 101,6g/ltr.

Säure: 7,3g/ltr.

Alkohol: 8,5 % vol.