



# GEORG BREUER

Expertise

## 2016 RHEINGAU RIESLING AUSLESE

### **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 Weinjahr 2016 wird als ein extrem schwieriges Jahr in die Annalen eingehen. Das feuchte Frühjahr mit heftigsten Regenfällen im Juni, hat dazu geführt, dass die Blätter der jungen Reben und später auch die Traubenansätze vom falschen Mehltau befallen wurden. Und als es dann endlich trocken wurde, verbrannte die Hitze im August einen Teil der Trauben. All diese Extreme haben zwar zu einer niedrigeren Erntemenge geführt, allerdings wurden die Reben mit einem goldenem Herbst entschädigt. Dieses Jahr hat mit seinem sonnigen Spätsommer einen grandiosen Schlussakkord gesetzt, das vorhandene Lesegut war qualitativ in einem super Zustand.

### **Rebsorte**

Die traditionsreiche 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.

### **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**

Im Glas zeigt sich der Wein mit einer grüngoldenen Farbe. Die dichten Tränen deuten auf eine hohe Viskosität hin. An der Nase nimmt man eine fruchtige Mischung aus Aprikose, Mirabelle bis hin zur pinken Grapefruit wahr. Am Gaumen präsentiert sich die Auslese mit einer frischen Süße, die durch die lebendige Säurestruktur schön ausbalanciert ist.

Die Rheingau Auslese wird aus edelfaulen und überreifem selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil von sauberer Botrytis behafteten Beeren liegt bei ca. 60%. Die Erträge liegen bei 35 hl/ha.

### **Empfehlung**

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Foie Gras, leichten Frucht-Tartes, oder auch einfach als süßen Aperitif. Wir empfehlen den Wein bis 2020 zu trinken.

Alkohol 9% · Restzucker 75,8g/l · Säure 6,6g/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