



GEORG BREUER

Expertise **2009 Riesling Sekt Brut** **Weingut Georg Breuer**

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 2009 begann mit dem kältesten Winter der letzten Dekade, der von einem extrem warmen Frühjahrsstart im April abgelöst wurde. Sehr warme Temperaturen von Juli bis September wurden von kühlen Nächten und nur vereinzelt Regenschauern im Oktober abgelöst, so dass wir die Trauben unter idealen Bedingungen in voller Reife ernten konnten, bevor eine große Fäulnis eintrat.

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 kommen ausschließlich von den südlich ausgerichteten Steillagen von Rüdesheim (Schlossberg) und Rauenthal (Nonnenberg), die von tiefgründigen Phyllitböden, Lehm Böden und Quarzschiefer geprägt sind.

Erzeuger

Das 33 Hektar große Weingut wurde von Qualitätsfanatiker Bernhard Breuer an die Spitze des Rheingaus gebracht. Heute wird es von seiner Tochter Theresa Breuer geleitet, unterstützt von Kellermeister Hermann Schmoranz.

Beschreibung

Feinperlendes Hellgelb, anregender Duft von Apfel und Aprikose, zarte Fruchtfülle, würziges Säurespiel und erfrischender Nachhall.
Hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren, 11 Monate Hefelager.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 8° Celsius als Aperitif, zu feinen Fischvorspeisen oder fruchtigen Nachspeisen. Zu trinken bis 2013.