



# GEORG BREUER

## Expertise **2010 Spätburgunder Rosé 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 2010 begann mit einem sehr langen, harten Winter gefolgt von sämtlichen Wetterextremen, die Mutter Natur zu bieten hat. Durch eine sehr ungleichmäßige Blüte wurde bereits im Frühjahr eine mengenmäßig kleine Ernte in Aussicht gestellt. Über das Jahr hinweg hat sich aber eine gute Reifeentwicklung eingestellt, so dass im Herbst voll Reife Trauben mit einer kräftigen Säurestruktur geerntet werden konnten.

### *Rebsorte*

Die Rebsorte Spätburgunder stellt hohe Ansprüche an ihren Standort und an den Winzer, um ihr elegantes Aromenspektrum entfalten zu können. Für den Rosé Brut werden die Moste der 2. Pressung verwendet dann nach der Traditionellen Methode weiterverarbeitet.

### *Bodenbeschaffenheit*

Die südlich ausgerichteten Steillagen im Rheingau sind von tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

### *Erzeuger*

Das rund 30 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 Lachsrot, anregender Duft von Apfel und Aprikosen, zarte Fruchtfülle, würziges Säurespiel und erfrischender Nachhall.

### *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 8° Celsius als Aperitif, zu feinen Fischvorspeisen oder fruchtigen Nachspeisen. Zu trinken bis 2020.