



# GEORG BREUER

Expertise

## **2013 Rüdesheim „Estate“ Riesling Trocken 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 Jahr begann aus meteorologischer Sicht mit einem Fehlstart. Nach einem milden Jahresbeginn folgten zwei überdurchschnittlich kalte Monate Februar und März, auch der Mai war noch sehr kalt und vor allem nass und sorgte somit für eine Verzögerung des Wachstums, in den Sommermonaten folgte die Natur ihrer „Norm“ bis hin zu dem verzögerten Erntebeginn Anfang Oktober. Die Weinlese war von wechselhaftem Wetter geprägt und zog sich bis in die letzten Oktobertage.

### *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 Orts Riesling stammen aus verschiedenen Rüdesheimer Lagen, welche hauptsächlich durch Quarzit- und Schieferböden, sowie lehmigen Kies 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*

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, delikater Duft von grünen Äpfeln, Aprikosen und pinker Grapefruit; saftig, mineralisch, kräftige Säurestruktur, feinwürziger Nachhall, finessenreich. Der Ertrag liegt bei rund 30 hl/ha.

### *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Entenpasteten, gegrilltem Seebarsch und würzig-frischem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2017 zu trinken.

Alkohol 11,5 % Vol. Restzucker 8,0 g/l Säure 8,9 g/l