



# GEORG BREUER

Expertise

## 2018 SPÄTBURGUNDER

### 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

Ein fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Ein bitterkalter Winter sorgte für den wichtigen Winterschlaf der Reben. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb und eine frühe Blüte. Von Spätfrösten wurden wir verschont. Danach folgte einer der heißesten Sommern seit der Geschichte des Weinguts. Die Trockenheit, die übrigens den meisten Weinbergen nur wenig zusetzen konnte, verhinderte den Befall mit Pilzkrankheiten. Die Reben hatten einen üppigen Traubenbehang.

Dadurch konnte eine große Erntemenge einfahren werden. Die Qualität des Traubenmaterials war herausragend. Das gilt nicht nur für den Riesling, auch für die Spätburgunder, die besonders farbkraftig und intensiv ausfallen.

### Rebsorte

Die Rebsorte Spätburgunder stellt hohe Ansprüche an ihren Standort und an den Winzer, um ihr elegantes Aromenspektrum entfalten zu können.

### Bodenbeschaffenheit

Die südlich ausgerichteten Steillagen in Rüdesheim und Rauenthal sind von steinigem Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

### Erzeuger

Das 40 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

Tief dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, reife Aromen von Waldbeeren und Kirsche, Anklänge von Rauch, Nelke Vanille, feinwürzige Struktur, saftige Fruchtfülle, noch junges Tannin, ausgewogen.

Traditionelle Maischegärung und Reifung im kleinen Holzfass. Der Ertrag beläuft sich auf rund 25 hl/ha.

### Empfehlung

Bei 16° Celsius, auch dekantiert, zu feinen Bratengerichten, geräuchertem Schinken und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2028 zu trinken.

Alkohol 12% · Restzucker 0,1 g/l · Säure 5,5 g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9  
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein

Fon + 49 (0) 6722 1027  
www.georg-breuer.com  
info@georg-breuer.com



USt-IdNr. DE 278 348 880  
VSt-Nr. DE 00000096342

Breuer OHG  
HRA Wiesbaden 9724  
ZSVR-Nr. DE4462459347170

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