



GEORG BREUER

Expertise

2019 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

Nach einem durch Dauerhitze und Trockenheit geprägten Vorjahr und einem niederschlagsarmen Winter starteten die Reben im Rheingau mit einem deutlichen Wasserdefizit ins neue Vegetationsjahr, das erneut ganz im Zeichen der Trockenheit stand. Der ungewöhnlich kühle Mai brachte zwar eine Entschleunigung der Entwicklung, doch der Juli mit seinen hohen Temperaturen verschärfte die Situation erneut. In vielen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und wirkten so nicht negativ auf die Qualität des Leseguts. Die Lese ging insgesamt zügig vonstatten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung jedem Risiko entgegenstand. Der Jahrgang 2019 zeichnet sich durch aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur aus.

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 steinigen 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 2029 zu trinken.

Alkohol 12,0% · Restzucker 0,2 g/l · Säure 5,3 g/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