



GEORG BREUER

Expertise

2014 RÜDESHEIM BERG SCHLOSSBERG RIESLING

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 2014 war aus meteorologischer Sicht von Extremen geprägt. Durch den milden Winter und Frühling kam es im April zum frühesten Austrieb seit Erfassung. Dank der kühleren Temperaturen im Mai verzögerte sich der Blütebeginn. Bis Juli/August war es sehr trocken und danach gab es ein Überschuss an Wasser. Durch den sehr warmen September nahmen die Mostgewichte kontinuierlich zu und auch die Säurewerte regulierten sich. Mit der Lese wurde bereits Mitte September begonnen und sie endete mit einer strengen Selektion am 10. Oktober.

Rebsorte

Die traditionsreiche Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine der Welt hervor.

Bodenbeschaffenheit

Die südlich ausgerichtete Steillage „Berg Schlossberg“ in Rüdesheim ist von flachgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

Erzeuger

Das 34 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

Fester, komplexer und recht tiefer, etwas vegetabiler und noch eine Spur hefiger Duft nach Stein- und Kernobst mit vor allem an angetrocknete Orangen erinnernden Zitrusaromen sowie zart nussigen bis altholzigen Noten und viel mineralischer Würze. Kühle, geschliffene, herb-saftige Frucht, pflanzliche, hefige und hell-nussige Töne, präsen Säure und etwas Gerbstoff, nachhaltig am Gaumen, etwas nussig-altholz, hat Biss, deutliche, salzige Mineralik, eleganter Stil, dabei ausgesprochen fest, hefige Noten im Hintergrund, ein Hauch Kandis, ausgezeichnete Tiefe, sehr guter Abgang mit kühlem Saft viel Zug. Erstklassig.

Der Ertrag liegt auf Grund von strenger Selektion während der Lese bei nur 18 hl/ha.

Das Etikett wurde von der schwedischen Künstlerin Karin Mamma Andersson gestaltet.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9°Celsius zu gebeiztem Lachs, Meeresfrüchten und hellem Geflügel. Trinkempfehlung 2017 bis 2028.

Alkohol 12% · Restzucker 4,1 g/l · Säure 7,4 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