



GEORG BREUER

Expertise

2018 GEORG BREUER BRUT

– *Burgunder Cuvée Sekt* –



Jahrgang	2018
Alkohol	12,5 vol %
Trinkempfehlung	9°C
Lagerpotential	10 Jahre

DER SEKT

Diese rare Cuvée ist eine Assemblage von Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder – zum größten Teil im kleinen Holzfass gereift. Dieser Sekt ist nach der Traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt und ruhte über sieben Jahre auf der Hefe, bevor tranchenweise einzelne Partien degorgiert werden. Feinperlendes intensives Gelb, anregender Duft von Aprikosen, Apfel und Brioche, dazu nussige Noten mit geröstetem Karamell, zarte Fruchtfülle, würziges Säurespiel, gute Struktur mit Nerv und Nachhall.

DIE HERKUNFT

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

DER JAHRGANG

Ein fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb. Danach folgte einer der heißesten Sommer seit der Geschichte des Weinguts. 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 Burgunder, die besonders farbkraftig und intensiv ausfallen.

DIE BEGLEITUNG

Gut gekühlt bei 8° Celsius als Aperitif, zu feinen Fischvorspeisen, leichten Pasteten, gegrilltem Fisch oder fruchtigen Nachspeisen.

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