



# GEORG BREUER

Expertise

## 2023 GB CHARM

– Riesling –



Jahrgang	2023
Restzucker	13,3 g/l
Säure	7,9 g/l
Alkohol	11,5 vol%
Trinkempfehlung	7°C

### DER WEIN

Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut. In der Nase frischer Duft von Grapefruit, Passionsfrucht und Pfirsich. Saftige Frucht mit wohl integrierter Säure. Ein idealer Terrassenwein. Den nicht ganz durchgegorenen Riesling nennen wir „Charm“ wegen seines zart abgerundeten Geschmacks.

### DIE HERKUNFT

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

### DER JAHRGANG

Im Rheingau war das Jahr 2023 von gemischten Bedingungen geprägt. Ein heißer und trockener Sommer führte zu einer frühen Reifung der Trauben und einer potenziell hohen Qualität der Weine. Allerdings brachten der August und September unerwartete Regenfälle mit sich und stellten somit die Winzer vor vielen Herausforderungen. Durch eine strenge Selektion des Ernteguts konnte die hervorragende Qualität jedoch erhalten werden, wodurch Weine mit viel Charakter und Finesse entstehen konnten.

### DIE BEGLEITUNG

Zu asiatischen Vorspeisen, Spargelgerichten oder einfach nur so als „Zechwein“.

Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein  
Fon + 49 (0) 6722 1027  
[www.georg-breuer.com](http://www.georg-breuer.com)  
[info@georg-breuer.com](mailto: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