



GEORG BREUER

Expertise

2019 GB GRIS, GRAUBURGUNDER, RHEINGAU

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 dem Vorjahr mit Dauerhitze und Trockenheit sowie 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 noch einmal. In vielen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und hatten so keine negativen Auswirkungen auf die Qualität des Leseguts. Die Lese ging insgesamt zügig vonstatten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung zu keinem Risiko einlud. Der Jahrgang brachte aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur.

Rebsorte

Der trockene Grauburgunder aus dem Rheingau kommt ausschließlich aus unseren Weinbergen rund um Rüdesheim und ist neben dem traditionellen Riesling der „Exot“ der Region.

Bodenbeschaffenheit

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

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 geleitet, unterstützt von Kellermeister Markus Lundén und Betriebsleiter Hermann Schmoranz.

Beschreibung

Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut und bringt neben seinem leicht zugänglichem Körper eine angenehme Frische mit sich. Die Aromatik von reifem Steinobst und weißen Blüten, gepaart mit einem vollmundigen Geschmack, lässt den Wein zu einem angenehmen Speisenbegleiter werden.

Empfehlung

Wir empfehlen den Wein gut gekühlt bei 9 Grad Celsius zu frischem Spargel mit Kalbsschnitzel, hellem Fleisch mit kräftigen Soßen und zu Pastagerichten.

Alkohol 11,5% · Restzucker 5,3 g/l · Säure 6,0 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

