



GEORG BREUER

Expertise

2024 GB GRIS

– Grauer Burgunder –



Jahrgang	2024
Restzucker	1,3 g/l
Säure	6,9 g/l
Alkohol	11,5 vol%
Trinkempfehlung	7°C

DER WEIN

Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut und bringt neben seinem leicht zugänglichen 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.

DIE HERKUNFT

Die Trauben für diesen Grauburgunder stammen aus verschiedenen Rudesheimer Lagen, welche hauptsächlich durch Quarzit- und Schieferböden sowie lehmigen Kies geprägt sind.

DER JAHRGANG

Das Weinjahr 2024 war geprägt von ungewöhnlich nassem und warmem Wetter. Der Frühling startete mild, aber ein Temperatursturz im April bremste die Rebenentwicklung, die im Mai durch hohe Niederschläge weiter beeinträchtigt wurde. Der Sommer war wechselhaft mit häufigen Regenfällen, während die Temperaturen schwankten. Trotz einiger trockener Phasen blieb der Niederschlag überdurchschnittlich. Mitte September startete eine schnelle und dennoch, durch viel notwendige Selektion, intensive Weinlese. Im Keller entstand schließlich ein Jahrgang mit kühlen, eleganten und lebendigen Weinen.

DIE BEGLEITUNG

Zu frischem Spargel mit Kalbsschnitzel, hellem Fleisch und zu Pastagerichten.

Grabenstrasse 8
D-65385 Rudesheim 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