



GEORG BREUER

Expertise

2019 GB ROSÉ SPÄTBURGUNDER

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 Rheingauer Spätburgunder in seiner „zarten“ Variante als Rosè ausgebaut ist eine Besonderheit der Region und leitet bei uns den Frühling und Sommer ein. Die roten Beeren des Spätburgunders werden nur leicht gepresst, so dass nur ein Hauch der roten Farbe in den Saft gerät; danach wird der Wein wie eine Weißwein behandelt und im Edelstahltank ausgebaut. Die feine Aromatik von roten Beeren stehe dem leichten Rosè ebenso gut wie der Funken Restzucker, der den Wein geschmacklich feinherb balanciert.

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

In der Nase zeigen sich klare Aromen von Walderdbeere, Rhabarber, etwas Himbeere und Nuancen von Pfirsich. Leicht, frisch und verspielt am Gaumen mit Nuancen von Erdbeere, etwas Limette. Tolles Frucht-Säurespiel. Im Abgang macht sich die Erdbeere und der Rhabarber bemerkbar – langanhaltend – trocken. Keine Fruchtbombe, sondern der passende Begleiter für tolle Abende.

Empfehlung

Wir empfehlen den Wein gut gekühlt bei 9 Grad Celsius zu Erdbeer-Rhabarber Kompott, Sommersalat mit Putenstreifen, Erdbeersorbet, oder probieren Sie doch einfach mal regionale Erdbeeren dazu.

Alkohol 11,5% · Restzucker 6,0g/l · Säure 6,1g/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