



# GEORG BREUER

## Expertise 2012 „GB“ Sauvage Riesling Weingut Georg Breuer

### *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 den milden und feuchten Wintermonaten Dezember und Januar bescherte uns der Februar Rekord-Minusgrade und war von Frost geprägt. Der deutlich zu warme und auch sehr trockene März ließ uns einen frühen Austrieb vermuten, doch das Wetter balancierte sich im April wieder, so dass es zu einem normalen Austriebstermin in den letzten Apriltagen kam. Die Blüte wurde von sehr kühlen Nächten im Juni beeinflusst, schließlich setzte der Reifebeginn Mitte August ein. Der Gesundheitszustand der Trauben war bis Ende Oktober phantastisch, so dass die Weinlese parzellen-genau angegangen werden konnte.

### *Rebsorte*

Die traditionelle Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine der Welt hervor.

### *Bodenbeschaffenheit*

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

### *Erzeuger*

Das 33 Hektar große Weingut wurde von Qualitätsfanatiker Bernhard Breuer an die Spitze des Rheingaus gebracht. Heute wird es von seiner Tochter Theresa Breuer geleitet, unterstützt von Kellermeister Hermann Schmoranz.

### *Beschreibung*

Helles Grüngelb; Duft von Citrus; Brioche; saftig, fruchtig, spritzig, schöne Säurestruktur, exzellenter trockener Schoppen. Die Erträge liegen bei rund 33 hl/ha.

### *Empfehlung*

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Fischpasteten, gegrilltem Hühnerfleisch und frischem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein jung zu trinken.

Alkohol 12%

Restzucker 7,4g/l

Säure 8,3 g/l