



GEORG BREUER

Expertise

2023 GB SAUVAGE

– Riesling –



Jahrgang	2023
Restzucker	2,8 g/l
Säure	6,9 g/l
Alkohol	12,0 vol%
Trinkempfehlung	7°C

DER WEIN

Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut und bringt neben seinem leichten, zugänglichen Körper einen angenehmen Duft von Citrus und Apfel mit sich. Die animierende Säurestruktur ist balanciert mit toller Saftigkeit. Der Name „Sauvage“ beschreibt den lebendigen, frischen Charakter. Ein exzellenter trockener Weißwein für viele Gelegenheiten.

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 gebeiztem Lachs, geräucherten Fischpasteten, gegrilltem Hühnerfleisch und frischem Käse.

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