



GEORG BREUER

Expertise

2024 GB SAUVAGE

– Riesling –



Jahrgang	2024
Restzucker	4,3 g/l
Säure	8,6 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 Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

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 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