



GEORG BREUER

Expertise **2010 Grauer Burgunder 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

Das Weinjahr 2010 begann mit einem sehr langen, harten Winter gefolgt von sämtlichen Wetterextremen, die Mutter Natur zu bieten hat. Durch eine sehr ungleichmäßige Blüte wurde bereits im Frühjahr eine mengenmäßig kleine Ernte in Aussicht gestellt. Über das Jahr hinweg hat sich aber eine gute Reifeentwicklung eingestellt, so dass im Herbst voll Reife Trauben mit einer kräftigen Säurestruktur geerntet werden konnten.

Rebsorte

Die Rebsorte Grauer Burgunder ist eine Mutation der in Burgund beheimateten Pinot Noir, die stets würzige, extraktreiche Weine mit einer zarten Säurestruktur hervorbringt.

Bodenbeschaffenheit

Die südlich ausgerichteten Steillagen in Rüdesheim sind von flachgründigen, steinigen Lehm Böden mit Schichten von Quarzit und Schiefer geprägt.

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

Einladender Duft nach Nüssen, reifen Birnen und Honigmelonen mit einem Hauch Orangenblütenhonig. Kräftiger Körper mit guter Struktur. Im kleinen Holzfass vergoren und gereift. Der Ertrag liegt bei rund 25 hl/ha.

Empfehlung

Bei 10° Celsius, auch dekantiert, zu Gänseleber, gegrilltem Lachs und gefülltem Rebhuhn. Wir empfehlen den Wein bis 2018 zu trinken.

Alkohol 11,0%

Restzucker 1,1g/l

Säure 6,6g/l