



GEORG BREUER

Expertise

2022 NONNENBERG

– Rauenthal Riesling –



Jahrgang	2022
Restzucker	4,9 g/l
Säure	7,2 g/l
Alkohol	11,5 vol%
Trinkempfehlung	9°C
Lagerpotential	25 Jahre

DER WEIN

Nach elf Monaten Reife im alten Stückfass und Halbstück zeigt sich der Wein unheimlich druckvoll, mineralisch und mit herber Struktur. Komplex am Gaumen mit Aromen von würzigem rotem Apfel, saftiger Zitrusfrucht und lebendiger Griffigkeit. Im Nachgang mit feiner Würze und dezenter Schärfe. Ein Wein, der sich über viele Jahre entwickeln kann.

DER WEINBERG

Die südlich ausgerichtete Steillage „Nonnenberg“, ist von tiefgründigen, grusigen Phyllitböden geprägt, die im Unterhang in Lösslehme auslaufen. Der Name wurde abgeleitet von den Nonnen des Klosters Tiefenthal, die im Besitz dieses Hangs und der Gebäude waren. Die fünf Hektar große Rebfläche ist im Alleinbesitz und mit zum Teil über 70 Jahre alten Reben bestockt.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2022 war während der Vegetationsperiode von hohen Temperaturen und wenig Niederschlag geprägt. Das richtige Timing war während der Weinlese entscheidend. Dank der gewissenhaften Handarbeit und präziser Selektion konnte gesundes und reifes Traubenmaterial geerntet und verarbeitet werden. Wir freuen uns auf Weine mit Vielschichtigkeit, Frucht und einer ausgeprägten Aromatik.

DIE BEGLEITUNG

Zu kräftig gewürztem Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel.

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