



GEORG BREUER

Expertise

2021 LORCH PFAFFENWIES RIESLING

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 drei Jahren, die durch warme Sommer und niedrige Niederschlagsmengen geprägt waren, hat das Jahr 2021 uns einen kühlen und feuchten Sommer präsentiert, der uns weinbaulich gefordert hat. Nach einem warmen Winter hatten wir die Befürchtung, dass die Tendenz der letzten Jahre fortgesetzt würde und es erneut einen frühen Austrieb gebe. Aber zum Glück bremste ein kalter Frühling die Entwicklung der Natur. Durch kühle Temperaturen im Juli und August haben wir erst Mitte September mit der Lese begonnen. Die Trauben waren extrem vielfältig in Qualität und Menge ... so wie es das ganze Jahr über ein Hin und Her in Sachen Wetter war.

Rebsorte

Die traditionsreiche 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 Lage Pfaffenwies ist geprägt von flachgründigen, steinigen Hunsrückschiefer- und Taunusquarzitböden und dem tiefgründigen Lössen in den unteren Hängen.

Die südwestlich ausgerichtete Lage bietet den Rebstöcken etwas längere und dadurch kühlere Nächte. Am Nachmittag ist die Sonneneinstrahlung in den steilen Hängen dafür beachtlich.

Erzeuger

Das 40 Hektar große Weingut wurde durch Bernhard Breuer an die Spitze der Rheingauer Weingüter gebracht. Heute wird es von seiner Tochter Theresa Breuer und dem langjährigen Betriebsleiter Hermann Schmoranz geleitet, unterstützt von Kellermeister Markus Lundén.

Beschreibung

In der Nase warme Töne von Mandel und Kamille. Am Gaumen gelbfruchtig und leicht floral. Wundervoll eingebundene Säure und dicht im Extrakt. Hat bei aller Leichtigkeit Zug und Spannung, mit sanfter Herbe und kernigem Finish.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Lachsforelle, Meeresfrüchten und Geflügel.
Wir empfehlen, diesen Wein bis 2041 zu trinken.

Alkohol 11,5 % · Restzucker 4,7 g/l · Säure 9,6 g/l

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