



GEORG BREUER

Expertise

2022 PFAFFENWIES

– Lorch Riesling –



Jahrgang	2022
Restzucker	5,2 g/l
Säure	8,0 g/l
Alkohol	11,5 vol%
Trinkempfehlung	9°C
Lagerpotential	20 Jahre

DER WEIN

Nach elf Monaten Reife im alten Stückfass und Halbstück zeigt sich der Wein 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.

DER WEINBERG

Die südwestlich ausgerichtete Lage bietet den Rebstöcken etwas längere und dadurch kühlere Nächte. Am Nachmittag ist die Sonneneinstrahlung in den steilen Hängen dafür beachtlich. Die Lage Pfaffenwies ist geprägt von flachgründigen, steinigen Hunsrückschiefer- und Taunusquarzitböden und den tiefgründigen Lössen in den unteren Hängen.

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 Lachsforelle, Meeresfrüchten und 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