



# GEORG BREUER

Expertise

## 2018 RHEINGAU RIESLING AUSLESE

### **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**

Ein fantastisches Jahr für die Vegetation in unseren Weinbergen. Ein bitterkalter Winter sorgte für den wichtigen Winterschlaf der Reben. Milde Temperaturen im Frühjahr förderten einen schnellen Austrieb und eine frühe Blüte. Von Spätfrösten wurden wir verschont. Danach folgte einer der heißesten Sommern seit der Geschichte des Weinguts. Die Trockenheit, die übrigens den meisten Weinbergen nur wenig zusetzen konnte, verhinderte den Befall mit Pilzkrankheiten. Die Reben hatten einen üppigen Traubenbehang. Dadurch konnte eine große Erntemenge einfahren werden. Die Qualität des Traubenmaterials war herausragend. Das gilt nicht nur für den Riesling, auch für die Spätburgunder, die besonders farbkünftig und intensiv ausfallen.

### **Rebsorte**

Die traditionelle Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, ihrer zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine, sowohl trocken als auch restsüß, der Welt hervor.

### **Bodenbeschaffenheit**

Die Rheingau Auslese wird aus edelfaulen und überreifem selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil von sauberer Botrytis befallenen Beeren liegt bei ca. 60%.

### **Beschreibung**

Im Glas zeigt sich der Wein mit einer grüngoldenen Farbe. Die dichten Tränen deuten auf eine hohe Viskosität hin. An der Nase nimmt man eine fruchtige Mischung aus Aprikose, Mirabelle bis hin zur pinken Grapefruit wahr. Am Gaumen präsentiert sich die Auslese mit einer frischen Süße, die durch die lebendige Säurestruktur schön ausbalanciert ist. Die Erträge liegen bei 35 hl/ha.

### **Empfehlung**

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Foie Gras, leichten Frucht-Tartes, oder auch einfach als süßen Aperitif. Zu trinken bis 2038.

Alkohol 8,2% · Restzucker 123,8g/l · Säure 7,1g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9  
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8  
D-65385 Rüdesheim am Rhein

Fon + 49 (0) 6722 1027  
Fax + 49 (0) 6722 4531

www.georg-breuer.com  
info@georg-breuer.com

USt-IdNr. DE 278 348 880  
VSt-Nr. DE 00000096342

Breuer OHG  
HRA Wiesbaden 9724  
Deutschland

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