



# GEORG BREUER

Expertise

## 2019 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

Nach dem Vorjahr mit Dauerhitze und Trockenheit sowie einem niederschlagsarmen Winter starteten die Reben im Rheingau mit einem deutlichen Wasserdefizit ins neue Vegetationsjahr, das erneut ganz im Zeichen der Trockenheit stand. Der ungewöhnlich kühle Mai brachte zwar eine Entschleunigung der Entwicklung, doch der Juli mit seinen hohen Temperaturen verschärfte die Situation noch einmal. In vielen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und hatten so keine negativen Auswirkungen auf die Qualität des Leseguts. Die Lese ging insgesamt zügig vonstatten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung zu keinem Risiko einlud. Der Jahrgang brachte aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur.

### Rebsorte

Die traditionsreiche 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 Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

### Weinqualität

Die Rheingau Auslese wird aus edelfaulen und überreifem selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil von sauberer Botrytis behafteten 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 9,0% · Restzucker 99,9 g/l · Säure 7,3 g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9  
Vinothek/Kellerwelt: 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

