



GEORG BREUER

Expertise

2023 RHEINGAU AUSLESE

– Riesling –



Jahrgang	2023
Restzucker	101,6 g/l
Säure	10,6 g/l
Alkohol	9,0 vol%
Trinkempfehlung	9°C
Lagerpotential	20 Jahre

DER WEIN

Im Glas zeigt sich der Wein mit dichten Tränen, die auf eine hohe Viskosität hindeuten. 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 Rheingau Auslese wird aus edelfaulen selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil der von sauberer Botrytis befallenen Beeren liegt bei ca. 60%.

DIE HERKUNFT

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

DER JAHRGANG

Im Rheingau war das Jahr 2023 von gemischten Bedingungen geprägt. Ein heißer und trockener Sommer führte zu einer frühen Reifung der Trauben und einer potenziell hohen Qualität der Weine. Allerdings brachten der August und September unerwartete Regenfälle mit sich und stellten somit die Winzer vor vielen Herausforderungen. Durch eine strenge Selektion des Ernteguts konnte die hervorragende Qualität jedoch erhalten werden, wodurch Weine mit viel Charakter und Finesse entstehen konnten.

DIE BEGLEITUNG

Zu Foie Gras, leichten Frucht-Tartes, aromatischem Käse oder auch einfach als süßen Aperitif.

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