



# GEORG BREUER

Expertise

## 2019 RÜDESHEIM „ESTATE“ RIESLING TROCKEN

### **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 einem durch Dauerhitze und Trockenheit geprägten Vorjahr und 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 erneut. In vielen Weinbergen litten die Trauben unter Sonnenbrand. Bis zum Herbstbeginn waren die betroffenen Beeren jedoch vollständig eingetrocknet und wirkten so nicht negativ auf die Qualität des Leseguts. Die Lese ging insgesamt zügig vonstatten, da die Aroma- und Phenolreife der Trauben bereits optimal war und die Witterung jedem Risiko entgegenstand.

Der Jahrgang 2019 zeichnet sich durch aromareiche, ausgewogene Weine mit schöner Säurestruktur aus.

### **Rebsorte**

Riesling entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, scharf geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt er elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.

### **Bodenbeschaffenheit**

Die Trauben für diesen Ortsriesling stammen aus verschiedenen Rüdesheimer Lagen, welche hauptsächlich durch Quarzit- und Schieferböden, sowie lehmigen Kies geprägt sind.

### **Erzeuger**

Das 40 Hektar große Weingut wurde von Qualitätsverfechter 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**

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, zarter Duft von roten Äpfeln und frischen Kräutern. Am Gaumen packend, geradlinig und kühl mit feinem mineralischem Spiel. Kräftige Säurestruktur gepaart mit feinwürzigem Nachhall. Der Ertrag liegt bei rund 35 hl/ha.

### **Empfehlung**

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu gebeiztem Lachs, geräucherten Entenpasteten, gegrilltem Seebarsch und würzig-frischem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2029 zu trinken.

Alkohol 12,0% · Restzucker 6,9 g/l · Säure 8,4 g/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](http://www.georg-breuer.com)  
[info@georg-breuer.com](mailto: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