

# Georg Breuer Rüdeshheim Estate Riesling

Tyskland / Rheingau / Rheingau

En kult-produsent som i dag eies av Theresa Breuer. Vinhuset har liten produksjon og en filosofi som sier at vinen gjør seg selv, det vil si ingen kjemikalier eller stoffer tilsettes jorda eller vinen. Gjæringen på fat blir aldri fremskyndet eller stoppet fordi de ikke har tid til å vente lenger. Kjølige kjellere vinterstid gjør at gjæringen stopper. Ved varmere vårvær starter gjæringen igjen. Theresa tror på fysiologisk modning av druene og plukker kun når de er modne. Filosofien er utradisjonell og for Breuer er balanse, aroma og fylde viktigere enn mostvekt. Ekstrakt og vinens egenvekt, tetthet og kompaktet, er viktigere enn volum. Vinene er konsentrerte og kompakte med god syrestruktur. Theresa mener vin er en del av kulturen slik at hennes viner er ypperlige til mat.

Rüdeshheim Estate Riesling og Rauenthal Estate Riesling signaliserer begge den distinkte karakteristiske stilen fra områdene Rüdeshheim, Rauenthal og Oestrich. Fra Rüdeshheim er vinene litt mere mineralske med smak av fersken og aprikoser, mens fra Rauenthal finner man elegante toner av sitrus og mineraler.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Produsent</b>	Georg Breuer
<b>Årgang</b>	2023
<b>Druetyper</b>	100% Riesling
<b>Vinifikasjon</b>	Gjæret og lagret på bunnfallet i tyske eikefat. Dette gir vinen en distinkt personlighet fra både jordsmonnet og ikke minst fra vinmakerens hånd. Det skiferholdige jordsmonnet gir vinen et mineralsk preg og en smak av fersken og aprikos. Druene vokser i sydvendte skråninger og høstes for hånd. Tradisjonell vinifikasjon med temperaturkontrollert maserasjon. Vinen filtreres og klares før tapping.
<b>Lagring</b>	50% av vinen lagres i ståltank. 50% i gamle brukte fat i 8-9 mnd, som ikke gir noe eikesmak.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: 6,9 g/l      Syre: 7,3 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Klar gul med grønne toner. Rik, saftig og delikat aroma av aprikos, hvit fersken og mineraler. Petroleums- og sitruspreget. Tørr, kraftig, frisk og fruktig smak med lang ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	Ved 8-10° C
<b>Passer til</b>	Nydelig til grillet fisk, gravlaks, kreps, krabbe og hummer, lyst kjøtt, fjærkre og pasta. Vinen passer også meget godt til ferske oster.
<b>Webseite</b>	www.georg-breuer.com

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,37 L	11453202		kr. 179,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>SAP nr</b>	
12	Bestillingsutvalg	34253 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Smak på every moment*