

# PINOT NOIR SANS – ALKOHOLFREI 2024



Breuer, Georg, Rheingau

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Reife Birne

## STIL

leicht  
milde Säure

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2028  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

## WEINBAU

## WEINBEREITUNG

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 100/100



# WEINGUT GEORG BREUER

Inzwischen wird das Weingut Georg Breuer im Rheingau in der fünften Generation von Theresa Breuer geführt. Seit 2010 wird ökologisch gearbeitet. Das Hauptziel dieser Entscheidung ist die Umwandlung des Ökosystems Weinberg von einer Monokultur hin zur biologischen Vielfalt, um dadurch die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit zu unterstützen. Das Weingut ist auf trockene Weine spezialisiert, die meist mit herrlich wenig Alkohol auskommen. Lehm, Kies und Sandböden bestimmen die Rieslinge von Breuers bekanntester Lage Nonnenberg in Rauenthal. Dieser ist im alleinigen Besitz des Spitzenweingutes. Dort entstehen seit Jahrzehnten fantastische, terroirgeprägte Weine. Der Terra Montosa ist saftig, klar und straff. Durch die leichte Restsüße ist er bereits in seiner Jugend sehr zugänglich. Die Lagenweine vom Nonnenberg und Schlossberg begeistern nach ein paar Jahren Reife in der Flasche durch Würze, Mineralität und Komplexität. Weine mit einem Alter von 10, 15 Jahren oder gar älter präsentieren sich in der Regel in einer herausragenden Verfassung und bereiten immenses Trinkvergnügen.