

# BREUER, GEORG, RHEINGAU RIESLING SEKT BRUT

BIO



## 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

Zitrone  
Grapefruit  
Grüner Apfel  
Hefe  
Kalkstein

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

leicht  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Riesling  
2021 und Reserveweine  
biodynamisch  
(Demeter)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer  
30 Monate  
2 Gramm / Liter

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Dauer Hefelager**  
**Dosage**