

BREUER, GEORG, RHEINGAU RIESLING SEKT BRUT TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2022



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	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

Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Dauer Hefelager

9 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

WEINGUT GEORG BREUER

geradlinige, herkunftsbetonte Rieslinge von steilen Schieferlagen

Im Glas zählt beim Weingut Georg Breuer einzig die Herkunft. Die Rieslinge sind trocken und geradlinig, mit der ruhigen Kraft, die der Rüdeshheimer Schiefer hergibt, dazu eine feine Rauchigkeit und Anklänge von Steinobst. Sie sind auf Reife angelegt und kommen ohne jede Beschönigung aus. Das 1880 in Rüdeshheim gegründete Weingut machte Bernhard Breuer seit den 1980er Jahren für den trockenen Riesling bekannt. Als er 2004 plötzlich starb, übernahm seine Tochter Theresa mit gerade einmal 20 Jahren. Sie rückte die Steillagen noch stärker in den Mittelpunkt, bewirtschaftet sie naturnah und in sorgfältiger Handarbeit.

Als Bernhard Breuer im Mai 2004 plötzlich starb, übernahm seine Tochter **Theresa Breuer** mit gerade einmal 20 Jahren die Verantwortung für eines der wichtigsten Weingüter des Rheingaus. Bernhard hatte den 1880 als Teil einer Weinhandlung gegründeten Betrieb in Rüdeshheim am Rhein seit den frühen 1980er Jahren international bekannt gemacht. Er kämpfte für den trockenen Riesling, als dieser im deutschen Weinbau noch wenig galt, und gründete 1984 die Rheingauer Charta. Sein Credo, er wolle Weine erzeugen, die das Merkmal ihrer Herkunft im Gesicht tragen, leitet das Gut bis heute.

Theresa rückte nach der Übernahme die Arbeit im Weinberg noch stärker in den Mittelpunkt. Rund 40 Hektar bewirtschaftet das Weingut in Rüdeshheim, Rauenthal und Lorch, gut zwei Drittel davon in Steillagen. Im Rauenthaler Nonnenberg liegt eine Lage im Alleinbesitz, dazu kommen die berühmten Parzellen im Rüdeshheimer Berg. Der Riesling bestimmt das Sortiment, ergänzt um etwas Spätburgunder und Grauburgunder sowie fast vergessene Sorten wie Orléans und Heunisch.

Die Weine

Den Einstieg in die Handschrift des Guts bildet der **Estate Rüdeshheim**. Dieser Ortsriesling macht die Rauchigkeit und die Steinobstnoten der Schiefer- und Quarzitböden bereits im Basissegment spürbar und bleibt dabei trocken und klar. Eine Stufe darüber steht **Terra Montosa**, in dem Theresa die zweitbesten Partien der Steillagen zusammenführt. Der Name spielt auf die steile Erde des Rüdeshheimer Berges an, der Wein selbst gibt sich vielschichtig und als ausgesprochen guter Essensbegleiter. In traditioneller Flaschengärung entsteht der **Riesling Sekt**, straff und zupackend. Sein großer Bruder, der **Georg Breuer Brut** aus Weiß-, Grau- und Spätburgunder, ist ein außergewöhnlich reifer und vielschichtiger Schaumwein, der in einer eigenen Liga spielt.

An der Spitze stehen die Lagenweine aus dem Rüdeshheimer Berg und aus Rauenthal, von denen nur die besten Partien überhaupt ihren Lagenamen tragen dürfen. **Berg Rottland** gilt als die subtilste Parzelle des Rüdeshheimer Berges und zeigt feine, an Aprikose erinnernde Töne. Bodenbetont und auf sehr lange Reife angelegt fällt dagegen **Berg Roseneck** aus. Kräftiger und mit fast exotischer Würze tritt **Nonnenberg** auf, der aus dem Rauenthaler Alleinbesitz des Guts stammt und ausschließlich mit Riesling bestockt ist.

Für alkoholfreie Anlässe gibt es zwei Kandidaten: Dem **Riesling Sans** wird schonend der Alkohol entzogen, sodass er seine saftige, sortentypische Art behält, während der **Pinot Noir Sans** das entalkoholisierte Spätburgunder-Pendant stellt.



Warum Weingut Breuer?

Breuer gehört zu den wenigen Spitzenbetrieben des Rheingaus, die dem VDP fernbleiben und stattdessen ihr eigenes vierstufiges System pflegen, vom Rheingau-Riesling über die Ortsweine bis zu den Lagenweinen. Diese Eigenständigkeit hat Bernhard geprägt und Theresa weitergeführt. Im Glas geht es einzig um die Herkunft der jeweiligen Lage: Die Rieslinge sind trocken, klar und auf Reife angelegt, mit der ruhigen Kraft, die der Rüdeshheimer Schiefer hergibt. Wer den Rheingau in seiner gradlinigen, unverfälschten Form sucht, ist hier genau richtig.

Weinberg und Keller

Die Grundlage für den typischen Breuer-Stil legt Theresa im Weinberg. Das Weingut bewirtschaftet seine gesamte Fläche naturnah und nachhaltig, mit dem erklärten Ziel, aus der Monokultur Weinberg wieder ein vielfältiges Ökosystem zu machen. Auf Herbizide und Pestizide verzichtet das Team vollständig und stärkt stattdessen die Rebe selbst. Statt synthetisch zu düngen, kommen Leguminosen (Hülsenfrüchtler) zum Einsatz, die den Stickstoff regulieren, und die Bodenpflege richtet sich nach dem, was die einzelnen Parzellen tatsächlich brauchen. Für die Artenvielfalt arbeitet der Betrieb im bundesweiten Projekt AmBiTo mit und gehört zu den ersten Mitgliedern von Fair and Green. Die Steillagen am Rüdeshheimer Berg mit bis zu 65 Prozent Hangneigung lassen sich nur in Handarbeit bewirtschaften. Diese Mühe fließt unmittelbar in die Klarheit und die lange Lebensdauer der Rieslinge. Die Spätburgunder lagern im kleinen französischen Holzfass, und der Riesling-Sekt reift ganze 11 Jahre auf der Hefe, bevor er degorgiert wird.

Winzer	Theresa Breuer und Hermann Schmoranz
Ort	Rüdeshheim am Rhein
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung, Ausbau in Edelstahl und gebrauchten Holzfässern
Größe	rund 40 Hektar; 240.000 Flaschen