



GEORG BREUER BRUT 2018

Art. nr 1030563

Pris 419,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Georg Breuer

Ursprung Deutscher Sekt, Tyskland

Varukategori Mousserande viner

Druvor Pinot Noir , Pinot Gris , Pinot Blanc

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 1,2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fin mousse med vackra bubblor. Doften är djup och komplex med inslag av citrus, persika, rostade hasselnötter och brioche. Texturen är krämig och torr med inslag av citrus, äpplen och brödighet. Lång härlig eftersmak med fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa klart, innan det buteljeras för en andra jäsning på flaska.

Lagring Vinet har lagrats på sin jästfällning i över 5 år före degorgering.

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif eller eleganta rätter av fisk och skaldjur som marinerad lax eller torskrygg med beurre blanc.

Om producenten

Vingårdar i de högst klassade lägena med mycket gamla vinstockar

Det finns ingenstans i världen Riesling ger mer magnifika viner än i Rheingau. I de branta sluttningarna längs floden Rhen finns några av världens förnämsta vingårdar med tusenåriga anor. Georg Breuer har sina vingårdar i de högst klassade lägena längs floden och deras vinstockar tillhör de allra äldsta.

Familjen Breuer tog över egendomen för dryga hundra år sedan. Georg efterträddes av sin son Bernhard, som gick bort 2004. Idag leder hans dotter Theresa framgångsrikt verksamheten och har utökat arealen till 34 hektar, varav 27 i Rüdesheim. Riesling dominerar helt och Breuers viner tillhör det absoluta toppskiktet, från instegsvinet Riesling Sauvage som hyllats av såväl kritiker som konsumenter, till de vingårdsbetecknade från de fyra topplägen där Breuer har odlingar.

Tre av dem ligger i Rüdesheim: Berg Roseneck, Berg Rottland som odlats utan avbrott sedan 1074 och den mest berömda av dem alla, Berg Schlossberg. Härifrån kommer Breuers förnämsta vin vars etikett sedan 1980 skapas av internationella toppkonstnärer, bland andra svenska Jockum Nordström och Karin Mamma Andersson.

Den fjärde "Grand-Cru-vingården" är den sju hektar stora Nonnenberg i Rauenthal, ett monopole-läge där Breuer alltså är ensam ägare till hela vingården. Vinerna från Nonnenberg är bland de mest kraftfulla i Rheingau.

En av hemligheterna med den genomgående höga kvaliteten är de låga skördeuttagen. Hos Breuer ligger snittet på 45 hektoliter per hektar, men från de allra bästa lägena handlar det om så litet som 15hl/ha. De mineralrika jordarna sköts utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödning för att i så hög grad som möjligt spegla de branta sluttningarnas unika terroir.

