



## NONNENBERG 2024

**Art. nr** 1044081

**Pris** 849,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Georg Breuer

**Ursprung** Rheingau, Tyskland

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Riesling 100%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 8,2 g/l

**Restsocker** 2,6 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig doft med inslag av citrus, äpplen, persika, passionsfrukt, apelsin, örter och kryddor. Smaken är torr, komplex, kraftfull, rund och med en hög men välbalanserad fruktsyra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

**Tillverkning** Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa enligt traditionell vinifiering i stora gamla neutrala tyska ekfat. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i stora, gamla tyska ekfat.

**Lagring** Vinet har god lagringspotential.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, men undvik för söta såser, exempelvis bouillabaisse med aioli, krämig vit sparrissoppa med crostini och färska örter, pilgrimsmussla, brynt smör, citron och örter, halstrad torskrygg med smör, kapris, citron och örter, grillad hummer, kyckling med tryffel, svampsås och rotfrukter eller ett krispigt ankbröst med en syrlig skysås, rostad rotselleri, picklad schalottenlök och smörstekta kantareller. Lufta gärna vinet 30 minuter före servering.

**Information** Vinet har fått sitt namn efter nunneklostret Tiefenthal.



## 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.