

# Georg Breuer Berg Roseneck Riesling

Tyskland / Rheingau



En kult-produsent som i dag eies av Theresa Breuer. Vinhuset har liten produksjon og en filosofi som sier at vinen gjør seg selv, det vil si ingen kjemikalier eller stoffer tilsettes jorda eller vinen. Gjæringen på fat blir aldri fremskyndet eller stoppet fordi de ikke har tid til å vente lenger. Kjølige kjellere vinterstid gjør at gjæringen stopper. Ved varmere vårvær starter gjæringen igjen. Theresa tror på fysiologisk modning av druene og plukker kun når de er modne. Filosofien er utradisjonell og for Breuer er balanse, aroma og fylde viktigere enn mostvekt. Ekstrakt og vinens egenvekt, tetthet og kompaktet, er viktigere enn volum. Vinene er konsentrerte og kompakte med god syrestruktur. Theresa mener vin er en del av kulturen slik at hennes viner er ypperlige til mat.

Berg Roseneck vinmarken, på lik linje med Berg Schlossberg og Berg Rottland, er noen av de eldste vinmarkene i Rudesheim, med distinkt jordsmonnpreget og lang lagringspotensiale. Theresa kaller denne vinmarken for "lille Slossberg", som fortjener sin egen historie. Kun håndplukking av selekterte druer. Jordsmonn med skifer. Her er det kjøligere klima enn i Rottland, druene har høyere syre og trenger lengre lagring på flaske før de viser seg fra sin beste side. Derfor slippes disse vinene 4-5 år senere enn resten.

<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Produsent</b>	Georg Breuer
<b>Årgang</b>	2018
<b>Druetyper</b>	100% Riesling
<b>Vinifikasjon</b>	Druene vokser i bratte, kjølige skråninger med jordsmonn av skifer og kvarts. En flott årgang med høyt sukker- og syreinnhold, noe Breuer legger stor vekt på. Gjæringen av de utvalgte druene foregår i Breuers egen kjeller og gjæringen stopper naturlig. Vinen er ufiltret og tilbragte juni og juli måned på eikefat.
<b>Lagring</b>	10 mn på store Tyske fat "stuck" og min 38 mnd på flaske
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,0 %      Sukker: 5,4 g/l      Syre: 9,1 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
<b>Karakteristikk</b>	Lys sitrongulfarge. Fruktig, og floral duft av gule frukter, veldig mineralsk på smak elegant med fin syre. Lang frisk ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	10-12° C
<b>Passer til</b>	Nydelig til fisk, skalldyr, lyst kjøtt og ost.
<b>Webseite</b>	www.georg-breuer.com

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	10447401		kr. 934,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·