

Georg Breuer Rauenthal Estate

Tyskland / Rheingau / 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.

Rüdesheim Estate Riesling og Rauenthal Estate Riesling signaliserer begge den distinkte karakteristiske stilen fra områdene Rüdesheim, Rauenthal og Oestrich. Fra Rüdesheim er vinene litt mere mineralske med smak av fersken og aprikoser, mens fra Rauenthal finner man elegante toner av sitrus og mineraler. Rüdesheim vinene har vinmarkene sydvent som gir mere sol og varme. Rauenthal vinmarkene ligger sørøst-vendt og får morgensol, og har derfor et kjøligere klima.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Produsent	Georg Breuer
Årgang	2022
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Gjæret og lagret på bunnfallet i tyske eikefat. Dette gir vinen en distinkt personlighet fra både jordsmonnet og ikke minst fra vinmakerens hånd. Det skiferholdige jordsmonnet gir vinen et mineralsk preg og en smak av fersken og aprikos. Druene vokser i sydvendte skråninger og høstes for hånd. Tradisjonell vinifikasjon med temperaturkontrollert maserasjon. Vinen filtreres og klares før tapping.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 9,4 g/l Syre: 9,0 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
Karakteristikk	Klar gul med grønne toner. Rik, saftig og delikat aroma av sitrus og mineraler, samt eple. Petroleums- og sitruspreget. Tørr, kraftig, frisk og fruktig smak med lang ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 8-10° C
Passer til	Nydelig til grillet fisk, gravlaks, kreps, krabbe og hummer, lyst kjøtt, fjærkre og pasta. Vinen passer også meget godt til ferske oster.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	9153601	1231109	kr. 289,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		111337 Status: Lagervare	

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

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment