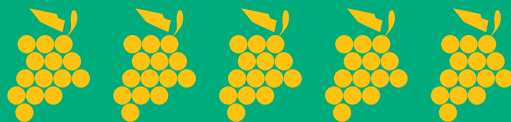


Gault & Millau

WeinGuide Deutschland 2012

Der Weinführer für Genießer



Herausgegeben von Joel B. Payne

Die **1.029** besten Weinerzeuger

Über **12.500** Weine verkostet
8.060 Weine ausgewählt
und bewertet



CHRISTIAN



Weingut Georg Breuer

Inhaber: Familie Breuer

Betriebsleiter: Theresa Breuer

Kellermeister: Hermann Schmoranz

65385 Rüdesheim, Grabenstraße 8

Tel. (0 67 22) 10 27, Fax 45 31

info@georg-breuer.com

www.georg-breuer.com

Anfahrt: Über die B 42, im Zentrum von Rüdesheim an der Kreuzung Richtung Niederwald-Denkmal

Verkauf: Theresa Breuer
Vinothek: täglich geöffnet
von 10:00 bis 18:00 Uhr

Weingasthaus und Weinhotel: Breuer's Rüdesheimer Schloss, Steingasse 10, Tel. (0 67 22) 9 05 00

Sehenswert: Historischer Gewölbekeller »Breuer's Kellerwelt«, Grabenstraße 8

Rebfläche: 33 Hektar

Jahresproduktion: 220.000 Flaschen

Beste Lagen: Rüdesheimer Berg Schlossberg, Berg Rottland, Berg Roseneck, Rauenthaler Nonnenberg

Boden: Taunusquarzit mit Schiefereinlagen, steinig-grusige Phyllitböden

Rebsorten: 80% Riesling, 12% Spätburgunder, 7% Grauburgunder, 1% übrige Sorten

Durchschnittsertrag: 40 hl/ha

Beste Jahrgänge: 2008, 2009, 2010

Mitglied: Deutsches Barrique Forum

Es freut uns sehr, dass dieser traditionsreiche Rüdesheimer Familienbetrieb in den vergangenen Jahren sein Qualitätsniveau behaupten konnte. Nach dem unerwarteten Tod Bernhard Breuers im Mai 2004 übernahm zunächst sein Bruder Heinrich gemeinsam mit dem langjährigen Kellermeister Hermann Schmoranz das Ruder. Anzwischen führt Bernhard Breuers jüngste Tochter Theresa den Betrieb alleinverantwortlich. An den Grundsätzen hat sich praktisch nichts verändert und auch die Weinberge sind bis auf vier neue, lange brach gelegene Terrassenlagen im Rüdesheimer Berg dieselben geblieben. Seit 2010 arbeitet man ökologisch. Nach wie vor spielen trockene Weine die erste Geige. Bereits die 2008er Kollektion überzeugte, die von der 2009er nochmal übertroffen wurde. Auch in 2010 behauptet

Breuer seine Spitzenstellung mit einer äußerst homogenen Kollektion, die wiederum Maßstäbe setzt. Dabei setzen einmal mehr die vom Terroir geprägten trockenen Lagenweine vom Rauenthaler und Rüdesheimer Berg, allesamt im Holzfass ausgebaut, beachtliche Akzente und auch Basis und Mittelbau können sich sehen lassen. Schon der elegante Terra Montosa brilliert mit mineralischer Klarheit, während der Nonnenberg zudem mit Schmelz aufwartet. Selbst die beiden »Estate-Weine« sowie der feinherbe »Charme« zeigen bereits Format. Überhaupt präsentieren sich die Rieslinge kristallklar, schlank, im besten Sinne rassig-mineralisch mit brillierender Säurestruktur. Attribute, die dieser Jahrgang bei penibler Selektion durchaus hergab.



Heinrich Breuer, Theresa Breuer, Hermann Schmoranz (von links)

Weine zeigen Charakter

Wie gut das Breuer-Team es versteht, den Rüdesheimer Berg mit all seinen Facetten zum Klingen zu bringen, zeigen uns die allesamt präzise herausgearbeiteten Weine aus den Rüdesheimer Steillagen. Angefangen beim auf kargem Schieferfelsen wachsenden feingliedrigen, puristisch anmutenden Berg Roseneck über den schiefermineralisch geprägten Rottland mit leichtfüßiger Eleganz bis hin zum majestätischen Berg Schlossberg zeigen die Weine durchgehend Charakter. Sie stehen für einen im besten Sinne klassisch-trockenen Stil und kommen mit maßvollen Alkoholgraden von 12 bis 12,5 Volumenprozent aus. Vor allem der Schlossberg-Riesling strahlt mit seiner pikant-würzigen Mineralität weit über den Rheingau hinaus. Es würde uns nicht verwundern, wenn auch dieser Riesling erst in zehn Jahren sein großes Potenzial offenbart, wie unsere Verkostungen »Zehn Jahre danach« regelmäßig beweisen. Nur ganz wenige deutsche Winzer verstehen sich auf die Erzeugung von bestens heranreifenden trockenen Rieslingen.



Anzahl der verkosteten Weine: 11
Bewertungen: 85–94 Punkte

2008 Riesling Sekt Brut
16,50 €, 12,5%, ♀ bis 2016 _____ **88**

Weißwein

2010 Riesling »GB Sauvage« trocken
9,- €, 11,5%, ♀ bis 2014 _____ **85**

2010 Rauenthal »Estate«
Riesling trocken
11,50 €, 11,5%, ♀ bis 2016 _____ **86**

2010 Rüdeshheim »Estate«
Riesling trocken
11,50 €, 12%, ♀ bis 2016 _____ **87**

2010 Riesling »Terra Montosa« trocken
17,- €, 12%, ♀ bis 2017 _____ **88**

2010 Rauenthal Nonnenberg
Riesling trocken
36,- €, 12%, ♀ bis 2021 _____ **91**

2010 Rüdeshheim Berg Rottland
Riesling trocken
29,- €, 12%, ♀ bis 2022 _____ **91**

2010 Rüdeshheim Berg Roseneck
Riesling trocken
29,- €, 12%, ♀ bis 2021 _____ **91**

2010 Rüdeshheim Berg Schlossberg
Riesling trocken
42,- €, 12,5%, ♀ bis 2022 _____ **93**

2010 Riesling »GB Charm« halbtrocken
9,- €, 11,5%, ♀ bis 2015 _____ **86**

2010 Rüdeshheim Berg Schlossberg
Riesling Auslese Goldkapsel
48,- €/0,375 Lit., 8,5%, ♀ bis 2037 _____ **94**

Vorjahresweine

2005 Pinot Cuvée Sekt Brut
33,- €, 12,5%, ♀ bis 2014 _____ **90**

Weißwein

2009 Riesling »GB Sauvage« trocken
8,50 €, 11,5%, ♀ bis 2013 _____ **85**

2009 Rüdeshheim »Estate«
Riesling trocken
11,- €, 12%, ♀ bis 2015 _____ **87**

2009 Rauenthal »Estate«
Riesling trocken
11,- €, 12,5%, ♀ bis 2015 _____ **87**

2009 Riesling »Terra Montosa« trocken
16,- €, 12%, ♀ bis 2016 _____ **89**

2009 Rüdeshheim Berg Roseneck
Riesling trocken
28,- €, 12%, ♀ bis 2020 _____ **91**

2009 Rüdeshheim Berg Rottland
Riesling trocken
28,- €, 12%, ♀ bis 2020 _____ **92**

2009 Rauenthal Nonnenberg
Riesling trocken
34,- €, 13%, ♀ bis 2020 _____ **92**

2009 Rüdeshheim Berg Schlossberg
Riesling trocken
40,- €, 12%, ♀ bis 2022 _____ **94**

2009 Riesling Auslese
16,- €, 8%, ♀ bis 2022 _____ **90**

2009 Rüdeshheim Berg Schlossberg
Riesling Auslese Goldkapsel
48,- €/0,375 Lit., 9%, ♀ bis 2035 _____ **92**

2008 Rüdeshheim Berg Roseneck
Riesling trocken
28,- €, 12,5%, ♀ bis 2017 _____ **90**

2008 Rüdeshheim Berg Rottland
Riesling trocken
28,- €, 12,5%, ♀ bis 2018 _____ **91**

2008 Rüdeshheim Berg Schlossberg
Riesling trocken
40,- €, 12,5%, ♀ bis 2020 _____ **94**

2008 Riesling Auslese
16,- €, 9,5%, ♀ bis 2022 _____ **90**

2008 Rüdeshheim Berg Schlossberg
Riesling Auslese Goldkapsel
48,- €/0,375 Lit., 9,5%, ♀ bis 2035 _____ **94**

