



GEORG BREUER

Expertise

2025 „ESTATE“ LORCH FEINHERB

– Ortsriesling –



DER WEIN

Der Wein wird im Edelstahltank ausgebaut und zeigt intensive Aromen von reifen Früchten wie Pfirsich, Aprikosen, Birne und Zitrusfrüchten. Die Süße ist deutlich spürbar, aber aufgrund der lebendigen Säure gut ausbalanciert. Die ausgeprägte Mineralität verleiht dem Wein eine steinige, fast salzige Note. Ein süß-fruchtiger Wein ohne dabei schwer zu wirken.

DIE HERKUNFT

Die Trauben für diesen Ortsriesling stammen aus nach Südwesten ausgerichteten Steilhänge der Lorcher Weinberge, welche hauptsächlich durch Rheinschiefer und Quarzit geprägt sind.

DER JAHRGANG

Das Weinjahr 2025 war geprägt von anhaltend warmer Witterung und einem sehr frühen Vegetationsverlauf. Ein trockener, sonniger Frühling beschleunigte die Rebentwicklung deutlich. Der Sommer verlief überwiegend warm und trocken, unterbrochen von einzelnen feuchten Phasen mit erhöhtem Krankheitsdruck. Ein ungewöhnlich nasser September erforderte eine sehr schnelle und selektive Lese ab Mitte September. Im Keller zeichnet sich ein Jahrgang mit strukturierter Frische, klarer Aromatik und guter Balance ab.

DIE BEGLEITUNG

Zu scharfer asiatischer Küche, Sushi, würzigem Grillgemüse und würzig-aromatischem Käse.

Jahrgang	2025
Restzucker	26,6 g/l
Säure	9,1 g/l
Alkohol	11,0 vol %
Trinkempfehlung	9°C
Lagerpotential	10 Jahre

Grabenstrasse 8
D-65385 Rüdesheim am Rhein
Fon + 49 (0) 6722 1027
www.georg-breuer.com
info@georg-breuer.com

USt-IdNr. DE 278 348 880
VSt-Nr. DE 00000096342



Breuer OHG
HRA Wiesbaden 9724
ZSVR-Nr. DE4462459347170

Rheingauer Volksbank
IBAN DE 24 5109 1500 0010 1293 20
BIC GENO DE51 RGG
Commerzbank
IBAN DE 21 5104 0038 0544 1241 00
BIC COBA DEFF XXX