



GEORG BREUER

Expertise

2025 GB BLANC

– Weisser & Grauer Burgunder –



Jahrgang	2025
Restzucker	3,7 g/l
Säure	6,9 g/l
Alkohol	11,5 vol%
Trinkempfehlung	7°C

DER WEIN

Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut und bringt neben seinem leicht zugänglichen Körper eine angenehme Frische mit sich. Die Aromatik von reifem Steinobst und weißen Blüten, gepaart mit einem vollmundigen Geschmack und dezenter Säurestruktur, lässt den Wein zu einem angenehmen Begleiter für viele Gelegenheiten werden.

DIE HERKUNFT

Die Trauben für dieses Burgunder-Cuvée stammen aus verschiedenen Rüdesheimer Lagen, welche hauptsächlich durch Quarzit- und Schieferböden, sowie lehmigen Kies 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 frischem Spargel mit Sauce Hollandaise, Garnelen in Zitronenbutter und Antipasti.

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