



GEORG BREUER

Expertise

2024 PFAFFENWIES

– Lorch Riesling –



Jahrgang	2024
Restzucker	3,3 g/l
Säure	9,0 g/l
Alkohol	11,5 vol%
Trinkempfehlung	9°C
Lagerpotential	20 Jahre

DER WEIN

Nach elf Monaten Reife im alten Stückfass und Halbstück zeigt sich der Wein in der Nase warme Töne von Mandel und Kamille. Am Gaumen gelbfruchtig und leicht floral. Wundervoll eingebundene Säure und dicht im Extrakt. Hat bei aller Leichtigkeit Zug und Spannung, mit sanfter Herbe und kernigem Finish.

DER WEINBERG

Die südwestlich ausgerichtete Lage bietet den Rebstöcken etwas längere und dadurch kühlere Nächte. Am Nachmittag ist die Sonneneinstrahlung in den steilen Hängen dafür beachtlich. Die Lage Pfaffenwies ist geprägt von flachgründigen, steinigen Hunsrück-schiefer- und Taunusquarzitböden und den tiefgründigen Lössen in den unteren Hängen.

DER JAHRGANG

Das Weinjahr 2024 war geprägt von ungewöhnlich nassem und warmem Wetter. Der Frühling startete mild, aber ein Temperatursturz im April bremste die Rebenentwicklung, die im Mai durch hohe Niederschläge weiter beeinträchtigt wurde. Der Sommer war wechselhaft mit häufigen Regenfällen, während die Temperaturen schwankten. Trotz einiger trockener Phasen blieb der Niederschlag überdurchschnittlich. Mitte September startete eine schnelle und dennoch, durch viel notwendige Selektion, intensive Weinlese. Im Keller entstand schließlich ein Jahrgang mit kühlen, eleganten und lebendigen Weinen.

DIE BEGLEITUNG

Zu Lachsforelle, Meeresfrüchten und Geflügel.

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