



GEORG BREUER

Expertise

2025 GB ROSÉ

– Spätburgunder –



Jahrgang	2025
Restzucker	4,8 g/l
Säure	6,1 g/l
Alkohol	11,0 vol%
Trinkempfehlung	7°C

DER WEIN

Der Rheingauer Spätburgunder als eleganter Rosé ausgebaut. Die Trauben werden nur leicht gepresst, so dass nur ein Hauch der roten Farbe in den Saft gerät, danach wird der Wein wie ein Weißwein behandelt und im Edelstahltank ausgebaut. In der leicht floralen Aromatik finden sich rote Beeren- und Rhabarbernoten. Am Gaumen fruchtig mit frischer Säure und feiner Mineralität.

DIE HERKUNFT

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehm Böden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

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 Erdbeer-Rhabarber Kompott, Sommersalat mit Putenstreifen oder probieren Sie doch einfach mal regionale Erdbeeren dazu.

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