



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

901007 2024

2024er Riesling trocken Sauvage QW Rheingau

QBA

Weingut Georg Breuer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Klar, straff, mineralisch
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leit aromen	Zitrus, Apfel, Quitte
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch und Vorspeisen
Farbe	WEISS	
Alkohol	11,5 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Rheingau-Riesling mit Zitrus, Apfel, feiner Mineralität und straffer Stilistik von Georg Breuer.

Der Riesling trocken Sauvage QW Rheingau 2024 vom Weingut Georg Breuer ist ein präziser Weißwein mit klarer Herkunft und typischer Rheingau-Stilistik. Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit steinigen Lehmböden sowie Schichten aus Quarzit und Schiefer, ausgebaut wird der Wein vollständig im Edelstahltank. In der Nase zeigen sich Zitrus, Apfel, Birnenschale und etwas Quitte, ergänzt von feinen kräuterigen und leicht rauchigen Nuancen. Am Gaumen wirkt der Riesling trocken straff, mineralisch und geradlinig, mit zitrischer Frucht, präziser Säure und feinem Zug im Nachhall. Ein charaktervoller Georg-Breuer-Riesling, der Klarheit, Spannung und Eleganz stilsicher verbindet.

Land Deutschland

Region Rheingau

Mit nur knapp 3.000 Hektar Rebfläche ist der Rheingau eines der kleinsten Weinbaugebiete Deutschlands, dennoch kommen aus seinen Südhanglagen, die der Taunus abschirmt, einige der hochwertigsten Rieslinge des Landes.

Erzeuger Weingut Georg Breuer

Georg Breuer in Rüdesheim umfasst gut 34 Hektar Weinberge. Es wurde von Qualitätsfanatiker Bernhard Breuer an die Spitze des Rheingaus gebracht. Heute wird es von Tochter Theresa Breuer geleitet, unterstützt von Betriebsleiter Hermann Schmoranz und Kellermeister Markus Lunden. Die Rebflächen, auf denen unter strengen Qualitätsrichtlinien großartige, sehr lagerfähige trockene Rieslinge hergestellt werden, befinden sich in Rüdesheimer und Raenthaler Weinbergen.

falstaff: 5/5

Eichelmann: 5/5

vinum: 4,5/5

Rebsorten

100% Riesling

Bewertung

90 Punkte

Bewerter

James Suckling

Bemerkung

Juli 2025

Zutaten

Trauben, Saccharose, Carboxymethylcellulose, SULFITE

Stand 08.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Stand 08.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de