



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

901015 2025

2025er Riesling halbtrocken Charm QW Rheingau

QBA

Weingut Georg Breuer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Pure Lebensfreude im Glas – fruchtig und frisch.
	Geschmacksrichtung	halbtrocken
	Leitaromen	Grapefruit, Passionsfrucht und Pfirsich
	Speise oder Anlassempfehlung	asiatischen Vorspeisen, Spargelgerichten oder als Terrassenwein
Farbe	WEISS	
Alkohol	11 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Ein Wein der durch sein fruchtiges Aroma im Zusammenspiel mit seiner harmonischen Säure besticht. Ein leichter Wein mit viel "Charm".

Der Riesling GB Charm halbtrocken vom Weingut Georg Breuer wurde im Edelstahltank ausgebaut und verwöhnt die Nase mit einem frischen Bouquet aus Grapefruit, Passionsfrucht und Pfirsich. Am Gaumen überzeugt er durch eine saftige Frucht und eine harmonisch integrierte Säure, die ihn zum perfekten Terrassenwein macht. Der nicht vollständig durchgegangene Riesling trägt den Namen „Charm“ aufgrund seines sanft abgerundeten Geschmacks. Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit steinigen Lehmböden, die von Schichten aus Quarzit und Schiefer durchzogen sind.

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.

Bodenart

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarz und Schiefer.

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

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
0%	Edelstahltank	

Zutaten

Trauben, Saccharose, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose (E466), Konservierungsstoffe: SULFITE

Stand 19.06.26. 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 19.06.26. 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