



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

901034 2024

2024er Pfaffenwies Lorch Riesling QW Rheingau

QBA

Weingut Georg Breuer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Charaktervoller Lorch-Riesling mit Tiefe
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Mandel, Kamille, gelbe Frucht, Schiefer
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Lachsforelle, Meeresfrüchten, Geflügel
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Der Pfaffenwies Lorch Riesling 2024 von Georg Breuer ist ein trockener Rheingau-Riesling mit gelber Frucht, Mineralität und Tiefe.

Der Pfaffenwies Lorch Riesling QW Rheingau 2024 vom Weingut Georg Breuer ist ein trockener Lagenriesling aus Riesling und stammt aus der Lorcher Pfaffenwies. Die Lage zieht sich vom Rhein bis zum Waldrand und ist von steilen, südwestlich ausgerichteten Hängen geprägt; bis zu 55 Jahre alte Rebstöcke wurzeln auf Hunsrückschiefer, Taunusquarzit und Löss. Nach elf Monaten Reife im alten Stückfass und Halbstück zeigt der Wein Aromen von Mandel, Kamille, gelber Frucht und feinen floralen Noten. Am Gaumen wirkt er präzise, mineralisch und dicht im Extrakt, mit sanfter Herbe, klarer Riesling-Struktur und kernigem Finish. Ein charakterstarker Rheingau-Riesling von Georg Breuer mit Herkunftsprofil und bemerkenswerter Tiefe.

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 Rauenthaler Weinbergen.
	falstaff: 5/5
	Eichelmann: 5/5
	vinum: 4,5/5

Rebsorten	100%	Riesling
-----------	------	----------

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
95 Punkte	Falstaff	

Zutaten	Trauben, Konservierungsstoffe: SULFITE
---------	--

Stand 23.10.26. 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

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	293
Brennwert in kcal pro 100ml	71
Kohlenhydrate in g pro 100ml	1,1
davon Zucker in g pro 100ml	0,3

Stand 23.10.26. 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