



**901040 2024**  
**2024er Terra Montosa Riesling QW Rheingau**  
**QBA**  
**Weingut Georg Breuer**

| Bulletpoints      | Name                         | Beschreibung                                  |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|
|                   | Emotionalisierung            | Tiefgründiger Riesling mit eleganter Spannung |
|                   | Geschmacksrichtung           | trocken                                       |
|                   | Leit aromen                  | Gelbe Früchte, Heu, nasser Stein, Gewürze     |
|                   | Speise oder Anlassempfehlung | Ideal zu Fisch, Geflügel und besonderen Menüs |
| <b>Farbe</b>      | WEISS                        |                                               |
| <b>Alkohol</b>    | 11,5 % vol.                  |                                               |
| <b>Verschluss</b> | NATURKORKE                   |                                               |
| <b>Enthält:</b>   | Sulfite                      |                                               |

Komplexer Rheingau-Riesling mit gelben Früchten, würzigen Nuancen, mineralischer Prägung und beeindruckender Balance aus Kraft und Eleganz. Der Terra Montosa Riesling QW Rheingau 2024 vom Weingut Georg Breuer vereint die Herkunft der renommierten Rheingauer Hanglagen mit der unverwechselbaren Stilistik des Hauses. Nach elf Monaten Reife in traditionellen Stückfässern und Halbstückfässern entwickelt dieser Riesling eine vielschichtige Aromatik mit Noten von gelben Früchten, Heu, nassem Stein und feinen süßen Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Wein konzentriert und präzise, mit bemerkenswerter Tiefe, akzentuierten Tanninen und einer markanten, lebendigen Säurestruktur. Die elegante Verbindung von Kraft und Leichtigkeit verleiht ihm eine besondere Spannung und einen langen Nachhall. Als vielseitiger Speisenbegleiter harmonisiert er hervorragend mit Fischgerichten, Geflügel, Kalbfleisch oder aromatischer Gemüseküche. Ein charaktvoller Rheingau-Riesling, der Herkunft, Handwerk und Finesse eindrucksvoll miteinander verbindet.

**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 kommen ausschließlich aus den Steilhang-Partien der Cru-Lagen von Rüdesheim und Rauenthal, die von tiefgründigen Phyllitböden, Lehm Böden und Quarzschiefer geprägt sind.

**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

| Ausbau | Anteil in % | Ausbau Beschreibung    | Duration  |
|--------|-------------|------------------------|-----------|
|        | 100%        | Grosses Holzfass/Fuder | 11 Monate |

Stand 21.10.26. 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

| Trinkreife | Beschreibung                                                | Jahr |
|------------|-------------------------------------------------------------|------|
|            | Lagerung empfohlen bis mind.<br>Lagerung empfohlen bis max. |      |
| Zutaten    | Trauben, Konservierungsstoffe: SULFITE                      |      |

Stand 21.10.26. 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