



901060 2024

2024er Rauenthal Nonnenberg Riesling QW Rheingau

QBA

Weingut Georg Breuer

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Wein, der mit Tiefe und Eleganz überzeugt.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Apfel und Zitrusfrucht
	Speise oder Anlassempfehlung	kräftig gewürzter Fisch, Meeresfrüchte und helles Geflügel
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Kraftvoller Rheingau-Riesling mit Mineralität, rotem Apfel, Zitrusfrucht und feiner Würze. Komplex, präzise und mit langem Nachhall.

Der Rauenthal Nonnenberg Riesling 2024 von Georg Breuer stammt aus einer der renommiertesten Lagen des Rheingaus und präsentiert sich als charaktvoller, terroirgeprägter Riesling mit beeindruckender Tiefe. Nach elf Monaten Reife in traditionellen Stück- und Halbstückfässern entwickelt dieser Jahrgang eine kraftvolle Struktur, die von einer ausgeprägten Mineralität und präzisen Aromatik getragen wird. Am Gaumen verbinden sich würzige Noten von rotem Apfel mit saftigen Zitrusaromen und einer markanten Griffigkeit. Die lebendige Säure verleiht dem Wein Spannung und Länge, während feine Gewürzanklänge und eine dezente pikante Note den Nachhall prägen. Mit seiner Komplexität, Eleganz und Herkunftsprägung eignet sich dieser Riesling hervorragend für anspruchsvolle Genussmomente und besitzt zugleich ein hohes Reifepotenzial über viele Jahre.

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 südlich ausgerichtete Steillage "Nonnenberg" ist von tiefgründigen, grusigen Phyllitböden geprägt. Die fünf Hektar große Rebfläche ist im Alleinbesitz der Familie Breuer und mit zum Teil über 50 Jahre alten Reben bestockt.

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 11.08.26. 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

Bewertung		Bewerter	Bemerkung
	96 Punkte	Falstaff	

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

Stand 11.08.26. 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