



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2019er GB Gris Grauburgunder trocken

### Weingut Georg Breuer Rheingau

<b>Artikelnummer</b>	901083-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	11,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	9°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Rebsorte</b>	Grauer Burgunder Ein Wein, der zunehmend an Beliebtheit gewinnt, was auch der Zuwachs an Anbauflächen belegt. Früher auch als Ruländer ein Begriff, goldfarben, teilweise honigartig im Geschmack ist der Grauburgunder von heute trocken-fruchtig. Spitzenweine bestechen mit einem Hauch von Honig, mineralischen Aromen, mit Geschmacksnoten von Melone und exotischen Früchten.
<b>Bodenart</b>	Südlich ausgerichtete Steillagen geprägt von tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Der Wein ist im Edelstahltank ausgebaut und bringt neben seinem leicht zugänglichem Körper eine angenehme Frische mit sich. Die Aromatik von reifem Steinobst und weißen Blüten, gepaart mit einem vollmundigen Geschmack, lässt den Wein zu einem angenehmen Speisenbegleiter werden.
<b>Empfehlung</b>	Wir empfehlen den Wein gut gekühlt bei 9 Grad Celsius zu frischem Spargel mit Kalbsschnitzel, hellem Fleisch mit kräftigen Soßen und zu Pastagerichten.

Stand 05.12.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

### Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)