

VINUNIC

PFaffenwies 2024

Art. nr 1044057

Pris 749 kr

Storlek 750 ml

Producent Georg Breuer

Ursprung Rheingau, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förlutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 9 g/l

Restsocker 3,3 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig och koncentrerad doft med inslag av citrus, äpple, stenfrukt, örter och mineral. Smaken är torr, krispig och djup med en hög men välbalanserad fruktsyra. Lång harmonisk eftersmak med en angenäm bitterhet.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa enligt traditionell vinifiering i stora gamla neutrala tyska ekfat. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i stora, gamla tyska ekfat.

Lagring Vinet har god lagringspotential.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till eleganta rätter av fisk, skaldjur eller kyckling, gärna med syrliga och/eller feta inslag, exempelvis naturella skaldjur, halstrad röding med citron- och örtsmör, fänkål, dill och picklad gurka, pocherad kyckling med lätt sås med citron och örter, sashimi, mild thaimat med lime och koriander. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.



Om producenten

Vingårdar i de högst klassade lägena med mycket gamla vinstockar

Det finns ingenstans i världen Riesling ger mer magnifika viner än i Rheingau. I de branta sluttningarna längs floden Rhen finns några av världen förmärsta vingårdar med tusenåriga anor. Georg Breuer har sina vingårdar i de högst klassade lägena längs floden och deras vinstockar tillhör de allra äldsta.

Familjen Breuer tog över egendomen för dryga hundra år sedan. Georg efterträddes av sin son Bernhard, som gick bort 2004. Idag leder hans dotter Theresa framgångsrikt verksamheten och har utökat arealen till 34 hektar, varav 27 i Rudesheim. Riesling dominerar helt och Breuers viner tillhör det absoluta toppskiktet, från instegsvinet Riesling Sauvage som hyllats av såväl kritiker som konsumenter, till de vingårdsbetecknade från de fyra topplägen där Breuer har odlingar.

Tre av dem ligger i Rudesheim: Berg Roseneck, Berg Rottland som odlats utan avbrott sedan 1074 och den mest berömda av dem alla, Berg Schlossberg. Härifrån kommer Breuers förmärsta vin vars etikett sedan 1980 skapas av internationella toppkonstnärer, bland andra svenska Jockum Nordström och Karin Mamma Andersson.

Den fjärde "Grand-Cru-vingården" är den sju hektar stora Nonnenberg i Rauenthal, ett monopole-läge där Breuer alltså är ensam ägare

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

till hela vingården. Vinerna från Nonnenberg är bland de mest kraftfulla i Rheingau.

En av hemligheterna med den genomgående höga kvaliteten är de låga skördeuttagen. Hos Breuer ligger snittet på 45 hektoliter per hektar, men från de allra bästa lägena handlar det om så litet som 15hl/ha. De mineralrika jordarna sköts utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödning för att i så hög grad som möjligt spegla de branta sluttningarnas unika terroir.