



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 3303 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533

„GB Charm“ Riesling halbtrocken

Region: Rheingau
Erzeuger: Weingut Georg Breuer - Rüdesheim am Rhein
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DRG040120

Der Name? Programm! Unglaublich charmant

Theresa Breuers „GB“-Linie bildet die Basis des Weinguts. Bei diesem Riesling handelt es sich um Trauben aus allen drei Ortschaften, in denen das Weingut Lagen besitzt: Rüdesheim, Rauenthal und ab dem Jahrgang 2019 auch Lorcher Lagen. Ausgebaut im Edelstahl, konzentriert sich bei diesem Wein alles auf das Wesentliche: den erfrischenden und leichtfüßigen Charakter der Riesling-Traube. Seine natürliche Fruchtsüße stellt sich bestens gegen die rieslingtypische Säure, ein herrlicher Pas de deux, der ihm – und dies ist Theresa besonders wichtig – die nötige Balance aus Frucht, Körper und Säure verleiht. Der subtile Duft nach Grapefruit, Aprikosen und Mirabellen wird von einer sanften Kühle und Würze begleitet. Am Gaumen wie der Name (übrigens perfekt!) suggeriert unglaublich charmant, wie hingetupft cremig und nur zart off-dry. Keine Klippe weit und breit, die man umschiffen müsste – ganz im Gegenteil, dieser „Charm“ ist fast unwiderstehlich trinkanimierend – nicht umsonst empfiehlt man in bei Breuers „...“ oder einfach nur so als »Zechwein«! Die tiefgründigen Böden aus Schiefer, Quarzit und Lehm verleihen ihm dabei eine schöne mineralische Tiefe, die in dieser Preisklasse nur selten zu finden sein dürfte. Ein in allen Belangen „fröhlicher“ Riesling mit lediglich 11 Volumenprozent Alkohol, der, man kann’s nur wiederholen, seinen Name nicht von ungefähr trägt. Als Aperitif vermutlich unschlagbar, als Konterpart zu schärferen asiatischen Speisen vorzüglich und überhaupt ein perfekter Einstieg in die Welt der Breuer’schen Weine!

