



WEINGUT STEFAN BREUER



Auf der großen Straße 10, 65345 Eltville am Rhein
T: +49 (06123) 9742136, sb@breuer-wein.de
www.breuer-wein.de

Ab-Hof-Verkauf: ja

Kellermeister: Stefan Breuer

Ansprechpartner: Stefan Breuer

Flaschen/Hektar: 100.000 (80 % weiß, 20 % rot)/10 ha

Stefan Breuer gründete 2006 sein Weingut in Eltville mit einem Hektar Reben, inzwischen liegen seine rund zehn Hektar Weinberge fast ausschließlich im Selztal bei Ingelheim im Rheinhessischen. Seine Top-Lage ist der Groß-Winternheimer Bockstein, wo bis zu 40 Jahre alte Rieslingreben stehen. Der

Betriebsitz liegt aber nach wie vor im Rheingau. Neben Riesling baut der Winzer Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Muskateller, Merlot, Früh- und Spätburgunder an. Stefan Breuer erzeugt zugängliche Weine, von denen uns der in sich ruhende Grauburgunder »Glanzstück« am besten gefällt.

89 2018 »Meisterstück« Groß-Winternheim Bockstein Riesling Erste Lage trocken

In der Nase helle Gelbfrucht, Petrol, dunkle Würze, dahinter klar und Kalksteinmineralik. Saftige Frucht und fließend mit feinem Gerbstoffgrip, Extraktsüße, dunkle, reifere Anklänge. Ergänzt von feinem Zug und zart mineralischer Säurefrische nach hinten raus. 13 Vol.-%, DV, €€

88 2019 »W3 Handwerk« Selztal Weißburgunder trocken

In der Nase helle Frucht wie Aprikose und gelber Apfel, feine Mineralik. Am Gaumen saftig-fließend, süße Birne, Apfel und reife Zitrusnoten. Nach hinten raus etwas purer und steiniger werdend, weiterhin gewisse Fruchtsüße im Finish. 12 Vol.-%, DV, €

88 2017 »Glanzstück« Selztal Merlot trocken

In der Nase tief, dunkle Kirsche, Pflaume, Efeu und dunkle Würze. Am Gaumen feines Volumen mit Fluss und Saft. Kräftig gebaut mit Substanz, dunkle Frucht, pflanzliche Nuancen und leicht adstringierender Gerbstoff sowie dezenter Bitterton im Ausklang. 13,5 Vol.-%, DV, €€

88 2017 »Glanzstück« Ingelheim Schlossberg Spätburgunder trocken

Dunkle Kirsche und Beeren, tief, würzig, ein Hauch trocknender Holznoten. Am Gaumen dunkelwürzig, etwas Sauerkir-

sche, Teer, herbe Kräuter und pflanzliche Komponenten, dezenter Saft, noch etwas trocknender Gerbstoff, im Finale feine Ätherik und Kirschfrucht. 13 Vol.-%, DV, €€

87 2019 »S3B3 Handwerk« Selztal Sauvignon Blanc trocken

90 2018 »G1 Glanzstück« Selztal Grauburgunder Spätlese trocken

Nuanciert, tief, kompakt und schwerelos mit gut integrierter Holz. Feine Nussigkeit, zart saftiges Kernobst. Am Gaumen anschniegig mit subtiler Struktur, in sich ruhend und vielschichtig. Feine Extraktsüße ergänzt von sich unaufgeregt einfügendem feinem Gerbstoff und Säurestruktur. 13 Vol.-%, DV, €€