

Weinbruderschaft Breyer Hämmchen e.V.



Der Jahrgang 2015 Ein goldener Jahrgang

Aufgrund günstiger Bedingungen präsentierten sich unsere Reben 2015 gesund und robust. Auffallend im Vergleich zum Vorjahr auch, dass die Trauben – begünstigt durch die Kühle und den immer präsenten Wind – nicht so prall und kompakt waren. In der entscheidenden Reifephase war es herbstlich, morgens kalt und neblig, dann zunehmend sonnig und nachmittags bis teilweise über 20° warm. Am 10.10.2015 wurde von den über 50 Lesehelferinnen und -helfern(!) deshalb ein nahezu perfektes Traubengut geerntet mit Öchslegraden zwischen 83 und 89 °! Kurz gesagt: alle Mitglieder und Freunde des Beyer Hämmchen können sich auf einen sehr guten Jahrgang freuen!

Unsere Weine

Breyer Hämmchen Kabinett trocken 2015

93,9 vAlk g/l, 9,3 Restzucker g/l, 8 Säure g/l

Strahlende, fast goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; Duft nach Aprikose und Pampelmuse, stahlig; am Gaumen schmelzig, rundes Mundgefühl, voller Saft und Rasse, die Säure sehr gut eingebunden, schmeckt nach Aprikosen und Trauben, würziger Anklang, wirkt bereits ausgewogen und harmonisch; trocken, aber voller Saft und Aroma, man will mehr!

Breyer Hämmchen Kabinett feinherb 2015

86,1 vAlk g/l, 19,6 Restzucker, 8,1 Säure g/l

Leuchtendes Grün-Gold ; intensiver blumiger Duft, Agrumen/Zitrusnoten, Ananas, Blüten und Trauben; im Mund sehr ausbalanciert, ausgesprochen fruchtig nach Zitrusfrüchten und Ananas, prononcierte Säure mit fruchtigem Gegenpol, sehr langer Abgang, ein Charmeur!