



Der Jahrgang 2018 im Breyer Hämmchen

2018 war ein außergewöhnliches Jahr sowohl bezogen auf das Wetter als auch auf das Erntergebnis im Breyer Hämmchen:

Der anhaltende Frühsommer im Frühjahr ging ungebremst in einen heißen und trockenen Sommer über, nur unterbrochen durch vereinzelte Gewitterregen mit insgesamt nur geringem Niederschlag. Die im Frühjahr installierte Bewässerungsanlage für die Junganlage trug zum Überleben der im Jahr zuvor gesetzten Reben bei, sodass sogar eine – wenn auch sehr geringe Menge an Trauben - gelesen werden konnte.

Die im Juni erstmals durchgeführte maschinelle Entlaubung der Ostseite sorgte für eine zeitgleiche und gleichmäßige Bearbeitung der gesamten Anlage, sodass die Trauben gerüstet waren, der heißen Witterung zu trotzen.

Der Höhepunkt des Jahres – die Lese – startete am 23.09.2018, an einem der seltenen Regentage des Jahres und musste gegen Mittag wegen der anhaltenden Nässe von oben abgebrochen werden. Der 24.09. entschädigte alle. Bei strahlendem Sonnenschein konnte die Lese herrlich gesunder Trauben beendet werden.

Das Rekordergebnis: rund 6000 Liter, die mittlerweile ausgebaut und als trockener, halbtrockener und milder Riesling zu genießen sind.

Die Weine sind durchweg rund, im Vergleich zum Vorjahr mild in der Säure, von aromatischer Frucht und einer ausgesprochenen Bekömmlichkeit. Sie sind bereits heute hervorragend zu trinken.

Nicht unerwähnt bleiben darf die Eröffnung der Vinothek Bacchuskeller am 29.06.2018.

Unsere Weine

Breyer Hämmchen Riesling Hochgewächs

-trocken- 2018

Restzucker 7,7 g/l, Säure 7,2 g/l, Alc.12 %vol.

Helles gelb mit grünlichen Reflexen; mineralische Noten in der Nase, daneben Zitrusnoten, kräftiger Ansatz im Mund, saftig, rassig, stoffig und mineralisch mit schöner Länge und Nachhalt, dabei ausgewogen und bereits sehr schön zu trinken – ein ausgesprochen leckerer Tropfen!

Breyer Hämmchen Riesling Kabinett

-feinherb- 2018

Restzucker 16,7 g/l, Säure 7,5 g/l, Alc.11,5 %vol.

Goldgrün, klare Farbe, mit einem intensiven Duft nach exotischen Früchten, Mango, Ananas; im Mund voller Schmelz und Saft, cremig, mit exotischer Note und süßer Spitze, sehr ausgewogen und ausgesprochen süffig; lang im Mund, man will nicht davon lassen!

Breyer Hämmchen Riesling Hochgewächs 2018

Restzucker 55,1 g/l, Säure 7,2 g/l, Alc.9 %vol.

Der erste Liebliche nach vielen Jahren – viele haben darauf gewartet: helles reintöniges goldgelb; intensiver Duft nach Quitte, Aprikosen, Trockenfrüchten, etwas Exotik; sehr rund und schmeichelnd auf der Zunge, harmonisch mit ausladender Frucht, saftig und langem Nachhalt, ein Gaumenschmeichler!