



Der Jahrgang 2021 im Breyer Hämmchen

Im Gegensatz zu den Weinjahren 2018, 2019 und 2020 entwickelte sich mit 2021 ein fast “normales“ Weinjahr.

Nach einem späten Austrieb mit sehr unterschiedlichen Vegetationsphasen gab es Perioden, in denen sich reichlich Regen und Wärme abwechselten.

Mitte des Jahres wurde die hohe Feuchtigkeit zum Problem, es drohte Pilzbefall.

Um dem entgegenzuwirken, führten wir eine “Grünlese“ durch und teilten die kompakten Riesling-Trauben, indem wir überall die Spitzen abschnitten.

Damit verhinderten wir die gefährlich Quetschfäule, begünstigten das Abtrocknen der Trauben nach Regengüssen und führten gleichzeitig eine Ertragsregulierung in Richtung deutliche Qualitätsverbesserung durch.

Rechtzeitig vor der Lese gab es dann wieder kräftigen Sonnenschein und Wärme, die das Mostgewicht unserer Trauben signifikant steigerte.

So hatte unser Lesegut zum Erntezeitpunkt hervorragende Oechsle-Werte von 81 bis 88 Grad.

Zusammen mit Florian Weingart ist uns mit dem 2021er Jahrgang eine komplette Kollektion von vier charakteristischen, frischen Mittelrhein Rieslingen, mit feiner Frucht und dezentem Säurespiel gelungen, das dem Liebhaber als Jahrgang lange in positiver Erinnerung bleiben wird.

Unsere 2021er Weine

Breyer-Hämmchen Riesling Kabinett – trocken – 2021

Restzucker 7,7g/l, Säure 8,4 g/l, Alc.12 %vol.

Aus der Junganlage haben wir die Trauben für einen straffen trockenen Riesling gelesen. In der Nase klare Zitrusnoten und ein mineralischer Ton von Feuerstein. Im Mund schmecken wir Grapefruit, grüne Kiwi, etwas Salz, aber auch ein Hauch von Honigmelone. Ein druckvoller Riesling mit spürbarer Säure, die aber sehr gut eingebunden ist und dem Wein seine spritzige Note verleiht.

Er ist eine sehr gute Weinbegleitung zu Spargel mit zerlassener Butter und Pellkartoffeln, aber auch zu gegrilltem Fisch mit gegrilltem Gemüse. Wunderbar zu frischem Ziegenkäse. Zu kräftigem Hartkäse passt er ebenfalls hervorragend.

Breyer Hämmchen Riesling Hochgewächs – halbtrocken – 2021

Restzucker 13,3 g/l, Säure 8,6 g/l, Alc.11,5 %vol.

Ein toller kräftiger halbtrockener Riesling. Auch hier finden wir in der Nase unsere typischen Zitrusnoten, aber auch Weinhefe und Quitte.

Die Geschmacksnoten werden dominiert von rotem Weinbergpfirsich, Quitte und grünem Apfel. Der Restzucker liegt für einen halbtrockenen Wein eher im unteren bis mittleren Bereich. Daher werden ihn auch Liebhaber von trockenen Rieslingen mit Freude genießen. Diesem Wein haben wir einen Ausflug ins Akazienholzfaß spendiert - wir finden, der Wein ist harmonischer geworden.

Wir empfehlen ihn zu Vitello Tonnato (dünne Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce) oder gebratener Kalbsleber mit Kartoffelpüree. Passt auch sehr gut zu Weichkäse wie Camembert oder Brie de Meaux.

Breyer Hämmchen Riesling Hochgewächs – feinherb – 2021

Restzucker 21,0 g/l, Säure 9,0 g/l, Alc.11,5 %vol.

Der feinherbe Riesling macht seinem Namen alle Ehre. Ein feiner Wein mit einer leichten, angenehmen süßen Note. Restsüße und Säure verbinden sich hier ideal. Dem Duft von reifer Zitrusfrucht und weißen Holunderblüten folgen im Mund Aromen von weißem Pfirsich, frischer Ananas und etwas Banane. Ein Wein, der viel Spaß macht.

Er ist der ideale Wein zu Kürbissuppe mit Creme Fraiche oder Kaninchen in Rieslingsauce. Passt hervorragend zu cremigeren Weichkäsen mit höherem Fettgehalt auf der Käseplatte wie z. B. Chaource oder Epoisses (gibt's bei Edeka).

Breyer Hämmchen Riesling Spätlese – restsüß – 2021

Restzucker 63,0 g/l, Säure 9,7 g/l, Alc. 8,0 %vol.

Ein eleganter, süßer, aber auf Grund der schönen Säure auch lebhafter Riesling. In der Nase entfaltet sich der Duft von süßem Apfel, Heu und Aprikose. Am Gaumen dominieren Noten von reifem Apfel, Ananas und Aprikose.

Als Weinbegleitung zu Wildragout mit Sahnesauce und Preiselbeeren. Perfekt auch zu Apfelflammkuchen.

Unser Riesling mit dem süßen Charakter schmeckt hervorragend zu Blauschimmelkäse wie Roquefort, Gorgonzola oder Bavaria Blue.