

„Mein Anspruch ist einfach: Im Riesling stecken noch eine Menge ungenutzter Potenziale. Diese auszuloten ist mein Ziel: auf dem Fundament langjähriger Erfahrung und der Rheingauer Tradition frische und moderne Weine zu entwickeln, dennoch bodenständig und vor allem auch Terroir-betont. Dabei steht die Qualität immer ganz oben.“

Stefan Breuer aus Lorch im Rheingau ist seit seiner Kindheit im Weinberg zu Hause. Nach der Ausbildung zum Winzergesellen im elterlichen Betrieb, dem Weingut Friedrich Altenkirch in Lorch, folgten Praxisjahre und Auslandsaufenthalte u. a. im

- R1s 2005 Riesling Spätlese fruchtig ... mineralisch, fest feine Aromatik von Ananas und Pfirsich. Der Fruchtlige für später, für Käse oder das Finale
- R3 Der Begleiter zu vielen schönen Anlässen ... mit Duft nach Pfirsich, filigran, wirkt fast trocken, ist jedoch feinherb und macht Lust nach mehr
- W1b Der Weißburgunder aus dem Barrique ... mit feiner Röstaromatik, cremig, erinnert an Butterkekse, ist kräftig im Gaumen.

Natürlich bietet Stefan Breuer nicht nur exzellente Weine sondern auch einen umfangreichen Service und Veran-



## Stefan Breuer – Winzer aus Leidenschaft am Puls der Zeit

kalifornischen Weingut Pine Ridge. 1994 übernahm seine Tante das Weingut Altenkirch und Stefan Breuer war bis Februar 2006 in die Entwicklung des Weingutes verantwortlich eingebunden.

Seit März 2006 selbständig, geht Stefan Breuer mit seinen eigenen Kreationen jetzt einen Schritt weiter. Neben den Potenzialen des Rieslings, die es zu erschließen gilt, sind auch die Kenntnisse über die jungen Zielgruppen ausschlaggebend für die Entwicklung moderner Weine. Denn die Weinwelt entwickelt sich. Sie wird internationaler und erlebnisorientierter. Es gilt die neue Vielfalt zu nutzen.

Die Weine aus dem aktuellen Jahrgang 2005:

- R1 Spitzenriesling ... mit Duft von reifen Aprikosen und Pfirsich, mineralisch, füllig fett und lange im Gaumen

staltungen. Die unterschiedlichsten Weinverkostungen über das Jahr verteilt werden angeboten. Business Events – ein einmaliger Tag in Weinberg und Weingut wird für Ihr Unternehmen geplant– sowie Kochevents, „denn Wein und Essen gehört einfach zusammen“, können gebucht werden.

Auch die gehobene Gastronomie und Hotels werden im Bereich Weinsortiment und Pricing erstklassig beraten. So geschehen beim Wine & Dine im Ringhotel Waldschlösschen in Schleswig bei Familie Behmer (Seite 25). Auch Privat können Sie die Weine genießen.

**Kontakt: Stefan Breuer,  
Rheinstr. 7,  
im Anwesen Peter Ohlig,  
65366 Geisenheim,  
Mobil: 0171 / 6833013,  
sb@breuer-wein.de,  
www.breuer-wein.de**

