

---

# WEIN<sub>GUT</sub> - GEO<sub>RGHOF</sub>

---



Thomas Schmitt  
Drosselweg 1  
54340 Leiwen-Zummet  
Mosel

WEINGUT  
GEORGHOF

Te l.: 06507/8349  
Fax.: 06507/802401  
www.weingut-georghof.de

---

Ausgabe 31 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Frühjahr 2015

---

## Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

der 2014er Jahrgang ist abgefüllt und das Flaschenlager endlich wieder aufgefüllt. Nach dem mengenmäßig „kleinen Jahr“ 2013 waren etliche Weine, besonders im trockenen Bereich, restlos ausgetrunken.

Wir freuen uns nun sehr, Ihnen den neuen Jahrgang präsentieren zu dürfen, mit vielen fruchtig trockenen Weinen, spritzig harmonischen halbtrockenen und feinherben Weinen und auch einer lieblichen Spätlese.

Mit dem Jahrgang 2014 sind wir sehr zufrieden; die mühevollen Selektion der guten Trauben, das schnelle Ernten im Herbst und die konsequente Mostreinigung und sehr saubere Verarbeitung haben zu wunderbaren fruchtigen und aromatischen Weinen geführt.

Die Vielzahl an gefüllten Fässern eines mengenmäßig größeren Jahrgangs als 2013 macht es uns Winzern leicht, verschiedene Varianten des Ausbaus zu versuchen.



Eine etwas wärmere Gärtemperatur, eine längere Lagerzeit mit der Hefe und ein frühes Filtrieren sind nur einige Möglichkeiten, in kleinen Schritten an der optimalen Qualität zu arbeiten. Und das führt dann in der Summe zu sehr typischen und ausgeprägten Weinen mit einer feinen Frucht. Natürlich hätten wir uns noch einige trockene und sonnige Tage im Herbst gewünscht, um die ein oder andere Auslese zu ernten, aber vielleicht gelingt dies im Jahr 2015.

Die Familie ist gesund und munter. Die Senioren sind immer noch mit Leidenschaft bei den Weinbergsarbeiten dabei, während die „Jugend“ infolge Studium und Schule sehr stark eingebunden ist und nur selten mithelfen kann. Hier muss ich zugeben, dass es nicht am Willen, sondern tatsächlich an der Zeit liegt, die den Kindern verbleibt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Beschreibungen der neuen Weine, kleine Geschichten rund ums Weingut und einen Bericht über die Frühjahrsarbeiten des Winzers.

Viel Spaß beim Lesen dieses Infoblattes und beim Genießen unserer Weine.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Frühjahr und sonnige, entspannte Sommertage.

Familien Thomas und Georg Schmitt

*Unsere „Weingutsfamilie“: die „Senioren“ Mathilde und Georg, die „Mitte“ Elke und Thomas und die „Jugend“ Ruth und Helen.*

## Die 2014er Weine



Hier sehen Sie einen Rebstock in der Leiwener Laurentiuslay in der Winterruhe. Die Blätter sind gefallen und Sie können sehr gut die einzelnen Fruchtruten sehen, an denen 1-3 Trauben im Herbst gehangen haben. In den Wintermonaten werden die Rebstöcke zurückgeschnitten. Wir suchen zwei gut ausgereifte und gesunde Fruchtruten möglichst nahe am Stammkopf aus, die entrant werden; die anderen Fruchtruten und das überflüssige Holz werden abgeschnitten.

### Unsere Weinempfehlungen für den Sommer 2015:

#### 1. Sauvignon blanc trocken

##### Wein Nr. 1409: Leiwener Klostergarten

Auch im dritten Ertragsjahr überrascht uns wieder die Rebsorte Sauvignon blanc. Trotz des bescheidenen Wetters im September konnten die Rebstöcke wunderbar reife Trauben hervorbringen. Während in den meisten Jahren diese Sorte nach grünen Paprikaaromen riecht und schmeckt, ist in diesem Jahr ein aromatischer Holunderduft ausgeprägt, der sich sehr gut in das Geschmacksbild dieser Rebsorte einfügt. Auch im Herbst 2014 war der Ertrag nicht so üppig, durch das Herausschneiden schadhafter Trauben reduzierte sich der Ertrag doch ganz erheblich. Deshalb bin ich froh, dass wir im Frühjahr noch einen nebenliegenden Rieslingweinberg kaufen konnten. Bestätigt sich meine positive Erwartung in diese Rebsorte, so habe ich „Erweiterungsspielraum“ und kann in derselben Lage die Sauvignonfläche noch ausdehnen.

1409 Sauvignon blanc  
Leiwener Klostergarten 6,80 €/Fl.  
Alc. 13 % Restzucker 7,1 g/l Säure 5,8 g/l

*Grün-gelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft nach Holunderblüten, trocken und kräftig im Geschmack*

lagerfähig: 3 – 5 Jahre

Trinktemperatur: 8 – 10 Grad



#### 2. Riesling Hochgewächs halbtrocken

##### Wein Nr. 1401: Leiwener Klostergarten

Unser „Sommerwein“ ist in unserem Weingut seit Jahren Tradition. Sehr fruchtig und frisch präsentiert sich dieser Wein, der frische Duft nach Trauben und Citrusaromen, die sanfte, aber schmeck-

bare Säure und das feine Aroma machen diesen Wein zu einem Genuss. Er ist der optimaler Begleiter zu frischem Spargel, herrlichen Grillgerichten oder auch einfach nur zum Genießen an warmen Sommerabenden.

1401 *Leiwener Klostergarten*  
*Riesling Hochgewächs* 5,50 €/Fl.  
*halbtrocken*  
Alc. 11,1% Restzucker 14,7 g/l Säure 6,6 g/l

*grünelbe Farbe, spritzig und lebendig in Duft und Geschmack*  
lagerfähig: 3 – 5 Jahre  
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



### 3. Riesling Kabinett trocken Wein Nr. 1402: Leiwener Laurentiuslay

Im Jahr 2014 ist uns wieder ein typischer Kabinett gelungen: mineralisch, fruchtig, mit feiner Rasse

und Eleganz. Er ist leicht im Alkohol und durch das Zusammenspiel von Frucht und feiner Säure eignet er sich hervorragend als Begleiter feiner Fischgerichte und sommerlicher Salate.

1402 *Leiwener Laurentiuslay*  
*Riesling Kabinett trocken* 6.- €/Fl.  
Alc. 11,2% Restzucker 6,7 g/l Säure 6,3 g/l

*gelbgrün in der Farbe, aromatisch und leicht in Duft und Geschmack*  
lagerfähig: 3 – 5 Jahre  
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad



## Probierpaket

Sehr geehrter Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Frühjahr die neuen Weine des Jahrgangs 2014 als Probierpaket erhalten. Natürlich sind Sie uns auch herzlich willkommen, wenn Sie Ihre Weine hier im Weingut selbst aussuchen wollen. Ab 14.00 Uhr ist meist jemand im Haus; es empfiehlt sich allerdings eine telefonische Anmeldung.

### Probierpaket Weine des Sommers: Paket 1

2 Fl. WNr. 1401 Hochgewächs halbtrocken  
2 Fl. WNr. 1402 Kabinett trocken  
2 Fl. WNr. 1409 Sauvignon blanc

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 37.- €

### Rosé und Rot: Paket 2

2 Fl. WNr. 1311 Spätburgunder Rosé  
2 Fl. WNr. 1410 Spätburgunder trocken  
2 Fl. WNr. 1415 Dornfelder lieblich

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 36.- €

### 2014er Riesling: Paket 3

1 Fl. WNr. 1402 Kabinett trocken  
1 Fl. WNr. 1406 Spätlese trocken  
1 Fl. WNr. 1401 Hochgewächs halbtrocken  
1 Fl. WNr. 1407 Spätlese halbtrocken  
1 Fl. WNr. 1404 Hochgewächs feinherb  
1 Fl. WNr. 1403 Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 40.- €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton 68.- €  
Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton 72.- €  
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton 71.- €  
Preis für Paket 1,2 u.3 im 18er-Karton 105.- €

Natürlich können Sie auch Ihr eigenes Probierpaket zusammenstellen; es gelten die Preise der Weinliste. Die Probierpakete mit 6 Flaschen sind ebenso wie unsere 12er- und 18er-Pakete portofrei, mit Ausnahme der Literflaschen.

## Weinprinzessinnen

Jedes Jahr am dritten Augustwochenende findet in Leiwener das Weinfest statt. An vier Tagen wird gefeiert, die Weinkönigin gekrönt, es wird getanzt, gesungen, musiziert und natürlich Wein probiert. Im letzten Jahr wurde unsere Tochter Ruth Prinzessin der Weinkönigin Lisa. In diesem Jahr wird nun unsere Tochter Helen Weinprinzessin der Weinkönigin Senta. Wir haben also im Moment eine amtierende und eine werdende Weinprinzessin im Haus. Die Aufgaben der Prinzessin im Winter sind überschaubar. Wichtiger sind dagegen die Aufgaben der Eltern: Aufbewahren und Bereithalten des Gewandes, Versorgen mit Figur erhaltender Nahrung, Motivation zum Sport, damit sie nach den Wintermonaten noch ins Kleid passt. Und natürlich für die werdende Prinzessin: Auswahl des neuen Gewandes, des Schmucks und der Schuhe. Zum Glück kümmert sich hier meine Frau Elke liebevoll darum, so dass ich mich der vinologischen Weiterbildung meiner Töchter widmen kann. So kommen nun ab Pfingsten die ersten Weinfeste, wo die Mädels dann stolz die Mosel und unseren Wein vertreten, trinken und winken. ☺



## Die Arbeiten des Frühjahres

Im Winter werden die Reben geschnitten, die Fruchtruten gebogen und im Keller wird der Wein füllfertig gemacht. Ziel ist es immer, bis zu den Osterfeiertagen mit Schneiden und Biegen fertig zu sein.

Im Frühjahr steht dann eine Vielzahl von Arbeiten an, um die Weinberge auf die Vegetationszeit vorzubereiten.

### Düngung

Während sowohl die Burgundersorten, als auch Chardonnay und Elbling sehr gut auf kalkhaltigem Boden wachsen, kommt die Rieslingrebe damit gar nicht zurecht; sie mag eher den Schieferboden. Dieser ist im optimalen Zustand annähernd pH-neutral; damit dieser Wert aber auch gut bleibt, müssen wir alle 3 Jahre mit einer Kalkung dazu beitragen. Wir verwenden meist Kalkmergel; diese Kalksorte ist nicht so aggressiv und macht keine Schäden an Blättern und Händen und wird meist vor dem Austrieb der Knospen ausgebracht. Wir verwenden hier 3-4 Tonnen pro Hektar, machen aber alle 5 Jahre Bodenproben, um die Werte zu kennen.

Während der Vegetationsperiode sind dann weitere Düngungsmaßnahmen notwendig. Wichtig sind hier vor allem Kalium, Magnesium und Stickstoff. Auf die Phosphordüngung können wir schon seit Jahren verzichten, da hier die Werte in unseren Böden ausreichend hoch sind. Kalium und Magnesium werden von der Pflanze in fast allen Vegetationsperioden benötigt. Wichtig ist hier vor allem eine gute Versorgung im Sommer, damit die Traubenstiele stabil bleiben und es nicht zum Stielbruch und dem Herabfallen der Trauben kommt.

Die Stickstoffdüngung muss gut dosiert und sparsam erfolgen; ein Zuviel führt zu aufgeblähten und faulen Trauben im Herbst, ein Zuwenig zu Fehltönen und Gärschwierigkeiten beim Wein.

### Pflanzung und Errichtung der Drahtanlage, reparieren von Pfählen und Drähten

Früher war das Pflanzen der Reben eine der körperlich anstrengendsten Arbeiten des Jahres. Heute ist durch die Mechanisierung das Pflanzen der Reben problemlos und ohne körperliche Mühe. Nur noch in extremen Steillagen oder Weinbergen ohne Wegerschließung ist die traditionelle Pflanzung von Hand noch notwendig.

Die Pflanzmaschinen sind an schwere Trecker oder Raupen angebaut, meist Laser- oder Satelitten gesteuert, und pflanzen innerhalb einer Stunde bei guten Bedingungen 500-800 Reben. Danach errichten wir in dem gut gelockerten Boden die Drahtanlage, damit die Reben beim Wachsen Halt finden. Wenn man das Glück hat und es nach der Pflanzung noch etwas regnet, lassen sich die Pfähle sehr leicht und ohne Mühe in den Boden rammen.

Anders ist es bei der Reparatur in bestehenden Anlagen. Die kaputten Pfähle werden aus den Drähten herausgefummelt, die meist abgebrochene Pfahlspitze wird mit der Spitzhacke ausgegraben und der neue Pfahl mit der Pfahlramme eingeschlagen. Sodann werden die Drähte wieder in der richtigen Höhe befestigt. Danach geht es zum nächsten Pfahl. Wurden früher hauptsächlich imprägnierte Holzpfähle verwendet, so sind heute fast überall verzinkte Stahlpfähle im Einsatz. Diese sind länger haltbar und die Drähte sind besser einzuhaken. Nur im Steilhang verwenden wir weiterhin ausschließlich Holzpfähle, weil sie eine bessere Bodenbindung haben und nicht so leicht umfallen.

Natürlich gibt es noch weitere Arbeiten wie:

Mulchen, Boden lockern, ausflicken, Pheromonfallen aufhängen, Rhombenspanner abpflücken und Wein-Geo schreiben.

