
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

Te1.: 06507/8349
Fax.: 06507/802401
www.weingut-georghof.de

Ausgabe 32 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Herbst 2015

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

nach einem heißen und sehr trockenen Sommer haben wir im Herbst 2015 mit wenig Wein und hohen Qualitäten gerechnet; aber die Natur war uns gewogen.

Zuerst regnete es im August und September sehr viel; die durch die Trockenheit sehr kleinen Beeren blähten sich auf und drückten sich gegenseitig kaputt. Es setzte bei etlichen Trauben Fäulnis ein, zudem wurde dadurch auch der Traubienstiel geschädigt, so dass einige Trauben zu Boden fielen. Aber dann kam Ende September wieder die Sonne und der ganze Oktober brachte einen goldenen Herbst, wie man ihn schöner nicht wünschen kann. Die Menge an Trauben wurde nicht groß, aber der Ertrag war besser als noch im August erhofft. Die Qualität ist super, wir konnten sehr reife Trauben ernten, die mit teils sehr hohen Zuckergehalten bis in den kräftigen Auslesebereich qualitativ hineinreichen.



Unsere Herbstmannschaft 2015, von links Bajram und Alban aus dem Kosovo, die „Eingeborenen“: Monika, Elke, Pia und Mathilde sowie unsere rumänischen Helfer: Ioan, Vasile und Dan.

Jetzt gären die jungen Weine in unserem Keller; die bisherige Entwicklung gefällt mir sehr gut.

Hervorragend haben sich auch die 2014er-Weine entwickelt; bei der Prämierung im September haben wir ein sehr erfreuliches Resultat erzielt. Mehr dazu und zum ganzen Stolz des Winzers finden Sie auf der Rückseite dieses Infoblattes.

Die Innenseiten sind mit weiteren Weinbeschreibungen gefüllt, auch die Probepakete der aktuellen Weine sind wie immer erhältlich und ich hoffe, dass Sie regen Gebrauch davon machen.

Wenn Sie sich intensiver mit uns und unserem Weingut befassen wollen, kann ich Ihnen unsere neugestaltete Website empfehlen. Frau Folten und Frau Minkenberg haben hier aus unserer Sicht - und hoffentlich auch aus Ihrer - hervorragende Arbeit geleistet. Wir wollen jetzt noch den eigenen Webshop realisieren; aber um rechtlich auf der sicheren Seite zu sein, bedarf es noch größerer Vorbereitung. Ich hoffe, das in der ruhigeren Winterzeit bewältigen zu können. Viel Spaß beim Lesen dieses Infoblattes und beim Genießen unserer Weine.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Herbst und eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit.

Familien Thomas und Georg Schmitt

Die 2014er- Weine

Das Jahr 2014 war zum Glück mengenmäßig größer als 2013, und so können wir Ihnen eine vollständige Auswahl sehr gelungener Rieslinge präsentieren. Selbst die Ernte des Sauvignon blanc fiel etwas üppiger aus, so dass ich im Moment noch welchen vorrätig habe, wie lange noch kann ich aber nicht abschätzen. ☺



Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. Leiwener Laurentiuslay „Ritsch“ trocken Wein Nr. 1405:

Anders als viele klassische Rieslinge besticht dieser Wein durch seine sanfte Art. Sehr reife Trauben ergaben einen hochwertigen Most, der in einer langsamen Gärung zu Wein wurde. Danach erfolgte eine sogenannte malolaktische Gärung. Hierbei reduziert sich die Säure, der Wein wird dichter, fülliger. Neu ist hierbei das Etikett, das mit rot und weiß sehr gut diesen Weintyp symbolisiert.

1405 Leiwener Laurentiuslay Riesling
„Ritsch“ 6,20 €/Fl.
Alc. 13 % Restzucker 5,0 g/l Säure 5,7 g/l

goldgelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft,
kräftig und ausgewogen im Geschmack
lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad



2. Riesling Spätlese halbtrocken Wein Nr. 1407: Leiwener Laurentiuslay

Wenn ich den perfekten Wein der Laurentiuslay vorstellen soll, greife ich in den meisten Jahren zur Spätlese halbtrocken. Bei diesem Weintyp harmonisiert die natürliche Säure mit einem Hauch von Restsüße. Der Wein wirkt nicht stahlig

hart, sondern rund, voll, würzig und ausgewogen. Die Aromen der Laurentiuslay entfalten sich in feinen Johannisbeer- und Pfirsichdüften. Jetzt jung getrunken ist dieser Wein ein Erlebnis, nach einer Reifezeit von 2-3 Jahren eine Offenbarung.

1407 Leiwener Laurentiuslay Riesling
Spätlese halbtrocken 7,50 €/Fl.
Alc. 10,7 % Restzucker 16,1 g/l Säure 6,7 g/l

grüngelbe Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und
aromatisch im Geschmack
lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad

3. Riesling Hochgewächs feinherb Wein Nr. 1404: Leiwener Laurentiuslay

Das Riesling Hochgewächs feinherb hat sich in den letzten Jahren zu einem „Renner“ in unserem Sortiment entwickelt. Er verkörpert die feinen Aromen der Laurentiuslay, gepaart mit etwas mehr als einem Hauch von Süße. Empfehlen kann ich diesen Wein zu kräftigen Wild- und Fleischgerichten, als Partner zu leichten Desserts oder um am Abend zusammen mit einer kleinen Brotzeit den Tag ausklingen zu lassen.

1404 Leiwener Laurentiuslay Riesling
Hochgewächs feinherb 6,20 €/Fl.
Alc. 11,8 % Restzucker 25,4 g/l Säure 6,3 g/l

grüngelbe Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und
ausgewogen im Geschmack
lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad

4. Riesling Spätlese Wein Nr. 1403: Leiwener Laurentiuslay

Die klassische Riesling Spätlese lieblich kennt viele Gelegenheiten des Trinkgenusses, ob als Aperitif, zu kräftigen Fleischgerichten oder zum – bzw. als Dessert. Die leichten, fruchtigen Weine kann keiner besser erzeugen als wir Moselwinzer. Und wir lieben es, sie zu vielen Gelegenheiten zu genießen.

1403 *Leiwener Laurentiuslay*
Riesling Spätlese 7,50 €/Fl.
Alc. 7,6% Restzucker 56,8 g/l Säure 7,4 g/l

grüngelb in der Farbe, aromatisch und gehaltvoll in Duft und Geschmack

lagerfähig: 3 – 7 Jahre

Trinktemperatur: 8 – 10 Grad



Probierpaket

Sehr geehrter Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Herbst die aktuellen Weine 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 aber eine telefonische Anmeldung.

Probierpaket Weine des Winters: Paket 1

2 Fl. WNr. 1405 Leiwener Laurentiuslay „Ritsch“
2 Fl. WNr. 1404 Hochgewächs feinherb
2 Fl. WNr. 1403 Spätlese lieblich

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 39.- €

Rot: Paket 2

2 Fl. WNr. 1410 Spätburgunder trocken
2 Fl. WNr. 1415 Dornfelder trocken
2 Fl. WNr. 1316 Dornfelder lieblich

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 35.- €

Silvesterpaket: Paket 3

1 Fl. WNr. 1406 Spätlese trocken
1 Fl. WNr. 1407 Spätlese halbtrocken
2 Fl. WNr. S1 Sekt brut
2 Fl. WNr. S2 Sekt trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 48.- €

2014er Riesling Gold Edition: Paket 4

2 Fl. WNr. 1405 Leiwener Laurentiuslay „Ritsch“
1 Fl. WNr. 1406 Spätlese trocken
1 Fl. WNr. 1407 Spätlese halbtrocken
1 Fl. WNr. 1404 Hochgewächs feinherb
1 Fl. WNr. 1403 Laurentiuslay Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 41.- €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton 69.- €

Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton 82.- €

Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton 75.- €

Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton 78.- €

Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton 71.- €

Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton 84.- €

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.

Weihnachtsgeschenkpaketlieferservice

Weihnachten ist die Zeit der Geschenke und kleinen Aufmerksamkeiten. Viele von Ihnen versenden dabei auch Wein an Freunde und Bekannte, an Kunden und Geschäftspartner. Um Ihnen diese Arbeit zu erleichtern, bieten wir zum Selbstkostenpreis diesen Service an. Wir versenden 2er-, 3er- und 6er- Präsentkartons mit Umkarton sowie „normale“ Postweinkartons als 6er-, 12er- und 18er Pakete. Die Verpackung ist professionell und bruchstabil. Die entsprechenden Weihnachtskarten können sie uns gerne zusenden.

Die Kosten betragen: 2er- Karton mit Umkarton = 2,90 € zuzüglich Porto 5.- €

3er- Karton mit Umkarton = 3,20 € zuzüglich Porto 5.- €

6er- Karton mit Umkarton = 5,90 € zuzüglich Porto 5.- €

Die normalen Postweinkartons sind ab 12 Flaschen portofrei, der 6er- Karton kostet 5.- € Porto. Um eine rechtzeitige Ankunft der Pakete zu garantieren, bitten wir Sie um eine frühzeitige Bestellung.

Weinprämierung

Nachdem ich im letzten Jahr an gleicher Stelle einen Artikel über das gute Ergebnis der Weinprämierung geschrieben hatte, war ich so motiviert, dass ich auch in diesem Jahr wieder einige Weine zur Prämierung angestellt habe. Natürlich ist die Weinprämierung nicht perfekt; aber es werden alle Weine verdeckt und von einer geschulten Kommission probiert und nach einem festen Modus bewertet. Voller Stolz kann ich Ihnen mitteilen, dass das Ergebnis der 2014er- Weine sehr gut ist: fünf goldene und zwei silberne Kammerpreismünzen bei sieben angestellten Weinen. Natürlich wird das nicht in jedem Jahr gelingen, es werden auch Jahrgänge kommen, die nicht perfekt gelingen. Aber jetzt freue ich mich über den Erfolg.

Da sich unsere Etikettiermaschine immer noch weigert, die Kammerpreismünze zu verarbeiten, versuche ich, das auch weiterhin von Hand zu tun. Bei der Menge an prämierten Weinen ist das zwar eine beträchtliche, aber zufriedenstellende Arbeit. ☺

Unsere Weinprinzessinnen

Im letzten Jahr habe ich Ihnen voller Stolz unsere Tochter Ruth als Weinprinzessin von Leiwen vorgestellt. Nun muss ich gestehen, dass ich noch „stolzer“ bin, Vater einer amtierenden Weinprinzessin (Helen) und einer ehemaligen Prinzessin (Ruth) zu sein. Nachdem wir nun mehr als ein Jahr das Leben einer Ortsweinprinzessin miterleben durften, sehen wir dieses Amt sehr positiv. Die Mädels haben in dem Jahr ihrer Amtszeit gelernt, sich zu präsentieren, das Reden und Erklären rund um den Wein ist sicherer und souveräner geworden und Spaß hatten sie auch dabei. Die Anzahl der erhaltenen Blumensträuße hat auch die Prinzessinnenmama erfreut, und so sehen wir dem „Amtsjahr“ unserer Weinprinzessin Helen voller Freude entgegen.

Natürlich haben die Weinmajestäten in einem kleinen Ort wie Leiwen keine staatstragenden Aufgaben; aber es ist für die Winzer und die mit dem Wein lebenden Menschen sehr schön, wenn die Weinmajestäten engagiert zu Werke gehen. Natürlich trägt auch die Ortsgemeinde vieles bei: Die Damen werden bei einem Weinköniginnenkursus auf ihr Amt vorbereitet, die Kosten der Gewänder werden zu einem großen Teil ebenfalls übernommen und der Bürgermeister nimmt die Damen zu allen repräsentativen Anlässen mit. Zudem macht im nächsten Jahr einer unserer moselanischen Bundestagsabgeordneten noch einen „Weinhoheitenausflug“ und hat alle amtierenden und ehemaligen Hoheiten der letzten 2 Jahre nach Berlin eingeladen. Also bisher ein voller Erfolg.

Da wir von einigen Freunden schon liebevoll das „Weinprinzessinnenhaus“ bezeichnet werden, hoffe ich nun auf „mehr“. Unsere Helen macht im Frühjahr 2016 Abitur (Rheinland-Pfalz hat G 8,5) und hat als Ziel, im August Weinkönigin von Leiwen zu werden. Nun hoffen wir, dass dies in ihre Studienplanung hineinpasst und wir dann auch ein „Weinköniginhaus“ werden. Ich verspreche auch, mit beiden Füßen auf dem Boden zu bleiben und vor Stolz „nicht zu platzen“.



Im grünen Gewand(rechts) sehen sie hier unsere Tochter Ruth, zurzeit ehemalige Weinprinzessin und Drittsemester im Studiengang Medizin in Marburg. Die Frage nach den Aufgaben einer Weinprinzessin beantwortet sie meist mit „winken und trinken“.

In dem anderen grünen Gewand (links, ich bin rot grün blind), sehen sie unsere Tochter Helen, die seit August amtierende Weinprinzessin bei ihrer Königin Senta ist. Sie ist im Moment noch Schülerin und sieht ihr Jahr als Prinzessin als Lehrzeit, um danach vielleicht Weinkönigin zu werden.