
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwener-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

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

Ausgabe 36 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Herbst 2017

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

nach dem Herbst 2016 schrieb ich: „Dieses Jahr wird uns noch lange in Erinnerung bleiben“. Heute muss ich schreiben: „Das Jahr 2017 wird uns sehr, sehr lange in Erinnerung bleiben.“

Nach einem sehr trockenen und warmen Frühjahr waren unsere Reben gut gewachsen. Am 20. April kam ein Spätfrost, wie wir ihn in dieser Härte selten erlebt haben. Die Lufttemperatur über dem Boden war teilweise unter -7 Grad, in 2 m Höhe unter -4 Grad. Die jungen Triebe, die teilweise schon 20 cm lang waren, verdorrten und fielen ab. Geschädigt waren mehr die alten Weinberge als die jungen. Überall, wo Kaltluft sich staute, gab es einen vinologischen Totalschaden.

Nachfolgend war das Wetter wieder schön, trocken und warm bis Mitte Juli. Die Weinberge machten wenig Arbeit, da durch die immense Trockenheit der Wuchs der Reben sehr langsam voranschritt. Und dann kam der Regen. Ab dem 20. Juli gab es ein paar ausgiebige Regentage, die Reben hatten plötzlich genügend Wasser und begannen fröhlich zu wachsen. Und was dann geschah, hatten wir bisher noch nie erlebt: Die Weinberge wuchsen und wuchsen, die große Menge an Blättern assimilierte eine große Menge an Zucker für die wenigen Trauben, die da waren. Sehr früh wurden die Traubenbeeren weich und saftig. Es blieb weiterhin warm und feucht, so dass das Wachstum nicht zum Stillstand kam. Und Mitte September ging es rasend schnell mit der Entwicklung der Trauben: Der Sauvignon blanc war der erste Weinberg, in dem wir mit der Lese am 12. September begannen und die anderen Sorten ließen nicht auf sich warten.

Noch nie hatten wir im September Rieslingtrauben geerntet, aber in diesem Jahr waren wir mit der Traubenernte am 30. September fertig. Ein wahrhaft ungewöhnliches Jahr. Die Qualität war überragend, Kabinett und Spätlesemoste im Leiwener

Klostergarten, Spätlese und sehr kräftige Auslesequalitäten in der Leiwener Laurentiuslay. Die Erntemenge allerdings war bei uns und allen Kollegen an der Mosel erschreckend gering.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen Bericht über die 2016er Weine, ein hoffentlich für Sie spannendes Angebot an Probierpaketen und

Wir wünschen Ihnen eine gute Winterzeit!

Familien Thomas und Georg Schmitt



Der Zuckergehalt des Traubensaftes bestimmt die Qualität, ab 90 Grad Oechsle beginnt die Auslese.

Die 2016er -Weine

Im Sommer 2016 war das Wetter auch nicht einfach: Sonne und Regen wechselten sich ab, und der Mehltau bereitete uns große Sorgen. Aber der Herbst 2016 war wettermäßig fantastisch, und wir konnten die Trauben zum perfekten Lesezeitpunkt ernten. Das Ergebnis waren fruchtige und aromatische Weine mit feinen Aromen.



Unsere diesjährige Herbstmannschaft nach der Ernte in der Klüsserather Bruderschaft

lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad

Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. Riesling trocken „Ritsch“ Wein Nr. 1605: Leiwener Laurentiuslay

Die „Ritsch“ aus der Leiwener Laurentiuslay ist wie in jedem Jahr ein besonderer trockener Wein. Nach einer langen Reife am Stock wird der Most sehr langsam und kühl im Edelstahlfass vergoren. Am Ende der Gärung leite ich dann, durch Erwärmen des jungen Weines, eine sogenannte malolaktische Gärung ein, bei der die natürliche Säure des Weines reduziert wird. Das Ergebnis ist ein kräftiger, voluminöser Wein mit wenig Süße und Säure, der nicht nur „Trockenweintrinkern“ mundet.

1605 Leiwener Laurentiuslay Riesling
„Ritsch“ 6,50 €/Fl.
Alc. 13 % Restzucker 6,4 g/l Säure 6,9 g/l

*goldgelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft,
kräftig und fein im Geschmack*



2. Riesling Hochgewächs feinherb Wein Nr. 1604: Leiwener Laurentiuslay

Seit Jahren haben die feinherben Weine einen kleinen Siegeszug angetreten. Während „trocken“ mit maximal 9 Gramm pro Liter Restzucker und „halbtrocken“ mit 18 Gramm pro Liter Restzucker genaue Obergrenzen haben, gibt es diese Limitierung für den Begriff feinherb nicht. Der Winzer kann selbst entscheiden, ob er einen Wein als feinherb empfindet und ihn dann entsprechend benennen. Unsere feinherben Weine sind meist etwas lieblicher als halbtrocken; sie eignen sich als Begleiter zu mittelscharfem Käse, leichten Desserts oder um bei einem

Glas oder auch mehreren Gläschen Wein, den Tag ausklingen zu lassen.

1604 Leiwener Laurentiuslay Riesling
Hochgewächs feinherb 6,50 €/Fl.
Alc. 11,2 % Restzucker 26,5 g/l Säure 7,7 g/l

gelbgrüne Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und ausgewogen im Geschmack



lagerfähig: 5 – 7 Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad

3. Riesling Spätlese

Wein Nr. 1603: Leiwener Laurentiuslay

Im Herbst 2016 waren die Trauben in der Leiwener Laurentiuslay eine wahre Freude. Kerngesund und in einem herrlichen Goldgelb hingen sie an den Rebstöcken, und wir konnten sie sehr lange reifen lassen. Die „besten“ Trauben wurden dann spät geerntet und zu dieser wunderbaren Spätlese ausgebaut, einem Wein mit herrlicher Mineralik, einem perfekten Süße-Säure-Verhältnis und einer recht langen „Lebensdauer“.

1603 Leiwener Laurentiuslay Riesling
Spätlese 7,- €/Fl.
Alc. 7,7 % Restzucker 65,8 g/l Säure 7,2 g/l

grüngoldgelbe Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und vollmundig im Geschmack

lagerfähig: 5 - 8 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 manchmal jemand im Haus; ich empfehle aber eine telefonische Anmeldung.

Probierpaket Weine des Winters: Paket 1

2 Fl. WNr. 1605 Laurentiuslay „Ritsch“
2 Fl. WNr. 1604 Hochgewächs feinherb
2 Fl. WNr. 1603 Spätlese lieblich

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 43.- €

Probierpaket Riesling trocken: Paket 2

2 Fl. WNr. 1605 Laurentiuslay „Ritsch“
2 Fl. WNr. 1606 Laurentiuslay „Spätlese“
2 Fl. WNr. 1506 Laurentiuslay „Spätlese“

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 46.- €

2016er Riesling Spätlesen: Paket 3

2 Fl. WNr. 1606 Spätlese trocken
2 Fl. WNr. 1607 Spätlese halbtrocken
2 Fl. WNr. 1603 Spätlese lieblich

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 49.- €

Silvesterpaket: Paket 4

2 Fl. WNr. S1 Sekt brut
2 Fl. WNr. S2 Sekt trocken
1 Fl. WNr. 1605 Laurentiuslay „Ritsch“
1 Fl. WNr. 1604 Hochgewächs feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 49.- €

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton | 84.- € |
| Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton | 87.- € |
| Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton | 87.- € |
| Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton | 90.- € |
| Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton | 90.- € |
| Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton | 93.- € |

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.

Die „bürgerliche“ Winzerfamilie

Sehr geehrte Leser unserer Wein-Geo, es ist geschafft!!!!

Nach einem wundervollen Jahr als Eltern einer Weinkönigin ging die Regentschaft am 19. August 2017 zu Ende.

Für uns war es ein schönes Jahr. Wir erlebten mit unserer Tochter etliche Auftritte an der deutschen und luxemburgischen Mosel, erfreuten uns an der Freundschaft und Freundlichkeit der Weinköniginnen der verschiedenen Gemeinden und Gebiete untereinander und genossen sehr viele gute Weine. Wir waren und sind stolz auf unsere Töchter, die sich für unseren Wein, unsere Region und unser Weingut engagiert haben und einen Beitrag geleistet haben, uns und unseren Wein ein wenig bekannter zu machen. Aus unserer „kleinen“ Helen ist in dem Jahr eine junge Frau geworden, die viel Spaß und Vergnügen hatte, die aber auch viel gelernt hat. Bei vielen Weinproben hat sie ihre Zunge trainiert und kann mir nun sehr sicher unsere Weine beschreiben. Die Redegewandtheit ist noch gewachsen (hier war sie schon immer recht gut ☺), und sobald sie eine Kamera sieht, erscheint ein strahlendes Lächeln auf ihrem Gesicht.

Moselkino und Seitensprung

Im Frühjahr 2014 wurde in Bernkastel der Moselsteig eröffnet, ein wunderbarer Wanderweg von Perl bis Koblenz, der in verschiedenen Etappen die Schönheit und den Liebreiz der Mosel zeigt (siehe Wein-Geo 29). Mit dem überwältigenden Erfolg und der Vielzahl an Wanderern, die diesen Moselsteig besuchen, hatte in unserem Flusstal kaum jemand gerechnet. Um den Wanderern noch etwas mehr bieten zu können, ist jede Gemeinde bestrebt, etwas Neues und Eindrucksvolles zu erschaffen. Eine besonders schöne Idee hatte hier die Gemeinde Leiwien: An einem sanften Berghang oberhalb des Ortes wurden in den Hang verschiedene Etagen hineinplaniert. Im Frühjahr werden diese Etagen mit Holzliegen und Sitzen bestuhlt, um so eine „kinoartige“ Atmosphäre zu schaffen. Man blickt von dort ins Moseltal, sieht im Vordergrund unseren Ort Leiwien, die blaue Mosel, die sich hier strahlend entlangschlängelt, und direkt dahinter die Laurentiuslay und die benachbarten Steillagen. Damit dieser wundervolle Ort auch gefunden wird, hat man einen neuen Rundwanderweg neben dem Moselsteig angelegt, einen sogenannten „Seitensprung“ namens Moselachter. Er führt vom Hotel Zummethof durch die Weinberge zum Moselkino und von dort durch sanfte Wälder und liebevolle Weinberge zurück.

Natürlich verspricht die Überschrift mehr... aber wenn sie mit Ihrem/Ihrer Wanderpartner/in in den schön geschwungenen Liegen kuscheln und den



*Das letzte Familienbild vor der Abdankung
Elke, Helen, Ruth und Thomas*

Nun ist aber die „königliche“ Zeit vorbei und ich danke Ihnen für Ihre Geduld, den Stolz des Vaters ertragen zu haben.

Wir sind nun wieder eine „bürgerliche“ Familie, versuchen aber weiterhin „königliche“ Weine zu erzeugen.

herrlichen Blick über das Moseltal genießen, vor sich ein Picknickfläschchen mit fruchtigem Georghofwein, ihrem Partner in die Augen schauen und dann... kann schon eine sinnliche Stimmung aufkommen, die ihnen in guter Erinnerung bleiben-wird.



Blick vom Moselkino auf Leiwien, die Mosel und die Laurentiuslay.