

Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. €uro
1712) 2017er	Riesling - Trocken Mosel – Qualitätswein b.A. Alc.: 12,4% Restzucker: 9,1 g/l Säure: 6,4 g/l	4,80
1613) 2016er	Riesling - Halbtrocken Mosel – Qualitätswein b. A. Alc.11,1% Restzucker: 13,5 g/l Säure: 7,5 g/l	4,80
1714) 2015er	Riesling - Lieblich Mosel – Qualitätswein b.A. Alc.: 9,9% Restzucker: 45,2 g/l Säure: 8,7 g/l	4,80

Literweine zuzüglich 8.20 € à 12Fl. / 18 Fl. Postversand

Weingruppe: fruchtig trocken

Qualitätsweine und Kabinettweine spritzig, fruchtig und optimal zum Essen

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro
1609) 2016er	Sauvignon blanc Leiwener Klostergarten Alc.: 12,5% Restzucker: 5,2 g/l Säure: 5,7 g/l	7.- (9,33)
1709) 2017er	Sauvignon blanc Leiwener Klostergarten Alc.: 12% Restzucker: 7,3 g/l Säure: 5,4 g/l	7,20 (9,60)
1605) 2016er	Riesling Qualitätswein b.A. - Trocken Leiwener Laurentiuslay –„Ritsch“ Alc.: 13% Restzucker: 6,4 g/l Säure: 6,9 g/l	6,50 (8,66)
1705) 2017er	Riesling Qualitätswein b.A. - Trocken Leiwener Laurentiuslay –„Ritsch“ Alc.: 13,4% Restzucker: 8 g/l Säure: 6,3 g/l	6,80 (9,06)

*die Preise in Klammern sind die hochgerechneten Literpreise, diese sind zur Vergleichbarkeit der unterschiedlichen Füllmengen gesetzlich vorgeschrieben

Weingruppe: kräftig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Reife, gehaltvolle Spätlese, fein und ausgewogen im Duft, kraftvoll und edel im Geschmack

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro
1606) 2016er	Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,5 % Restzucker: 9,0 g/l Säure: 6,4 g/l	8,00 (10,66)

Weingruppe: sommerlich

Fruchtig, erfrischende Weine mit leichter Süße und zarter gut eingebundener Säure

1601) 2016er	Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2017 Alc.: 11,2 % Restzucker: 15,7 g/l Säure: 7,7 g/l	6.- (8.-)
1701) 2017er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Klostergarten Sommerwein 2018 Alc.: 11,7 % Restzucker: 18 g/l Säure: 6,4 g/l	6,20 (8,26)

In der 0,25 ltr. Picknickflasche 2,50 (10.-)

Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlesen, gehaltvoll, harmonisch und reif

1407) 2014er	Riesling - Spätlese - Halbtrocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10,7% Restzucker: 16,1 g/l Säure: 6,7g/l	7,50 (10.-)
1607) 2016er	Riesling - Spätlese - Halbtrocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10,5% Restzucker: 17,1 g/l Säure: 6,5g/l	8,00 (10,66)

*Alle unsere Weine enthalten Sulfide

Weingruppe: feinherb

Elegante Weine mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel im Geschmacksbereich zwischen halbtrocken und lieblich

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro
1604) 2016er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,2 % Restzucker: 26,5 g/l Säure: 7,7 g/l	6,50 (8,66)
1704) 2017er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,2 % Restzucker: 28,1 g/l Säure: 8,1 g/l	6,80 (9,06)
1507) 2015er	Riesling - Spätlese - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 13,2 % Restzucker: 25,4 g/l Säure: 6,3 g/l	8,50 (11,33)

Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Hochgewächs- und Spätleseweine, gehaltvoll, kräftig und reif

1608) 2016er	Riesling - Hochgewächs Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,7% Restzucker: 57,6 g/l Säure: 7,5 g/l	6,50 (8,66)
1602) 2016er	Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 8,5 % Restzucker: 51,8 g/l Säure: 7,5 g/l	7,50 (10.-)
1702) 2017er	Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 8,4 % Restzucker: 67,6 g/l Säure: 9 g/l	8.- (10,66)
1603) 2016er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 7,7% Restzucker: 65,8 g/l Säure: 7,2 g/l	8,50 (11,33)
1703) 2017er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,6% Restzucker: 77 g/l Säure: 10,6 g/l	9.- (12.-)

Auslese

Wein-Nr.		per 0,5 Ltrfl. Euro
1503) 2015er	Riesling - Auslese Leiwener Laurentiuslay Alc 9,5% Restzucker: 80,4 g/l Säure: 9,8 g/l	11,50 (23.-)

Rosé- und Rotweine

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
1611) 2016er	Spätburgunder - Weissherbst Alc.: 13,4% Restzucker: 1,9 g/l Säure: 4,8 g/l	6.- (8.-)
1710) 2017er	Spätburgunder - Weissherbst feinherb Alc.: 11,5% Restzucker: 25,5 g/l Säure: 6,7 g/l	6,20 (8,26)
1415) 2014er	Dornfelder - Rotwein - Trocken Alc.: 12,6% Restzucker: 2,3 g/l Säure: 4,1 g/l	5,60 (7,46)
1410) 2014er	Spätburgunder - Rotwein - Trocken Alc.: 13,5% Restzucker: 4,2 g/l Säure: 4,7 g/l	6,60 (8,80)

Mosel - Riesling - Sekt

Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt Traditionelle Flaschengärung

S-1) 2015er	Riesling - Sekt - Brut Alc.: 12,5% Restzucker: 5,2 g/l Säure: 6,9 g/l	9,50 (12,66)
S-2) 2015er	Riesling - Sekt - Trocken Alc.: 12,5% Restzucker: 21,3 g/l Säure: 7,0 g/l	9,50 (12,66)

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2017)	Traubensaft - Müller-Thurgau mind. haltbar bis September 2020	2,90 (3,86)
---------	--	----------------

100 ml enthalten durchschnittlich:

Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	16 g
Vitamin C	10 mg (12%)

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Liebe Weinfreunde und Genießer,

unsere Lust an gutem Wein steht für uns im Mittelpunkt der Weinerzeugung. Während des ganzen Jahres setzen wir unsere gesamte Energie und unser Wissen ein, um die bestmögliche Qualität zu erzeugen. Manchmal gelingt dies „wie von selbst“, meist jedoch sind viele kleine Arbeitsschritte nötig, um dieses Optimum zu erreichen. Richtiges begrenzendes Anschneiden der Reben, gute Humusversorgung, Laubarbeiten mit dem Blick für das ideale Trauben - Blatt -Verhältnis, Rebschutz so wenig wie möglich und soviel wie unbedingt nötig, optimaler Lesezeitpunkt - eventuell mehrmalige Traubenselektion -, schonende, optimale Traubenkelterung und Mostklärung sind nur einige Punkte, die wir beachten, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Wir finden, dass diese Liste eine ganze Reihe herausragender Weine enthält, die zu den verschiedensten Trinkanlässen passen.

Zum besseren Kennenlernen unserer Weine führen wir nach Vereinbarung Weinproben in unserem Probierraum bis 10 Personen und in unserem Holzfasskeller bis zu 60 Personen gerne durch.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Weinangebot zusagt, und freuen uns auf Ihren Auftrag.

Familie Thomas Schmitt



WEINGUT
GEORGHOF

Verkaufs- und Lieferungsbedingungen

Das Angebot ist freibleibend

Die Preise verstehen sich inklusive Glas und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Verpackung ist außer Geschenkpakungen kostenfrei.

Weitere Informationen finden Sie unter www.weingut-georghof.de

Alle Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung: Iban: DE87 5856 1771 0000 1017 76

BIC: GENODE1MLW

Weinpreisliste

2018

Deutscher Qualitätswein
Mosel



WEINGUT
GEORGHOF

Drosselweg 1

54340 Leiwen/Mosel

Telefon: 06507-8349

Fax: 06507-802401

info@weingut-georghof.de

www.weingut-georghof.de