

Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. €uro
1512)	2015er Riesling - Trocken Mosel – Qualitätswein b.A. Alc.: 12,4% Restzucker: 5,7 g/l Säure: 7,0 g/l	4,50
1413)	2014er Riesling - Halbtrocken Mosel – Qualitätswein b. A. Alc.11,3% Restzucker: 17,2 g/l Säure: 6,8 g/l	4,50
1414)	2014er Riesling - Lieblich Mosel – Qualitätswein b.A. Alc.: 10,3% Restzucker: 41 g/l Säure: 6,5 g/l	4,50
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
1509)	2015er Sauvignon blanc Leiwener Klostergarten Alc.: 11% Restzucker: 8,5 g/l Säure: 5,7 g/l	6,80 (9,06)
1402)	2014er Riesling - Kabinett - Trocken Leiwener Lauruslay Alc.: 11,2% Restzucker: 6,7 g/l Säure: 6,3 g/l	6,- (8,-)
1508)	2015er Riesling - Kabinett - Trocken Leiwener Lauruslay Alc.: 11,4% Restzucker: 7,8 g/l Säure: 6,6 g/l	6,- (8,-)
1405)	2014er Riesling Qualitätswein b.A. – Trocken Leiwener Laurentiuslay – „Ritsch“ Alc.: 13% Restzucker: 5,0 g/l Säure: 5,9/l	6,20 (8,26)
1505)	2015er Riesling Qualitätswein b.A. - Trocken Leiwener Laurentiuslay – „Ritsch“ Alc.: 13% Restzucker: 5,4 g/l Säure: 6,7 g/l	6,20 (8,26)

Weingruppe: kräftig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

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

1406)	2014er Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,5 % Restzucker: 7,7 g/l Säure: 6,4 g/l	7,50 (10,-)
1506)	2015er Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,2 % Restzucker: 8,0 g/l Säure: 6,7 g/l	8,50 (11,33)

Weingruppe: sommerlich halbtrocken

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

1401)	2014er Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2015 Alc.: 11,1 % Restzucker: 14,7 g/l Säure: 6,6 g/l	5,50 (7,33)
-------	--	----------------

In der 0,25 ltr. Picknickflasche 2,40 (9,60)

1501)	2015er Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2016 Alc.: 11,8 % Restzucker: 14,9 g/l Säure: 6,7 g/l	5,50 (7,33)
-------	--	----------------

Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlese, 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,-)
-------	--	----------------

Weingruppe: feinherb

Eleganter Wein mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel im Geschmacksbereich zwischen halbtrocken und lieblich

1404)	2014er Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.:11,8 % Restzucker: 25,4 g/l Säure: 6,3 g/l	6,20 (8,26)
1504)	2015er Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.:11,8 % Restzucker: 20,9 g/l Säure: 7,4 g/l	6,20 (8,26)
1507)	2015er Riesling - Spätlese - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.:11,8 % 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

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro
1302)	2013er Riesling - Hochgewächs Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12% Restzucker: 43,8 g/l Säure: 7,1 g/l	6,20 (8,26)
1502)	2015er Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 8% Restzucker: 64 g/l Säure: 8,7 g/l	7,- (9,33)
1303)	2013er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 7,6% Restzucker: 59,6 g/l Säure: 8,6 g/l	7,50 (10,-)
1403)	2014er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 7,6% Restzucker: 56,8 g/l Säure: 7,4 g/l	7,50 (10,-)
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. €uro
1311)	2013er Spätburgunder - Rosé - Feinherb Alc.: 12,4% Restzucker: 25,1 g/l Säure: 6,0 g/l	6,- (8,-)
1415)	2014er Dornfelder - Rotwein - Trocken Alc.: 12,6 % Restzucker: 2,3 g/l Säure: 4,1 g/l	5,60 (7,46)
1316)	2013er Dornfelder - Rotwein - Lieblich Alc.: 10,2% Restzucker: 40,3 g/l Säure: 5,4 g/l	5,60 (7,46)
1210)	2012er Spätburgunder - Rotwein - Trocken Alc.: 12% Restzucker: 2,8 g/l Säure: 5,2 g/l	6,60 (8,80)
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)	2012er Riesling - Sekt - Brut Alc.: 13,0% Restzucker: 11,0 g/l Säure: 6,6 g/l	9,- (12,-)
S-2)	2012er Riesling - Sekt - Trocken Alc.: 13,0% Restzucker: 21,3 g/l Säure: 6,5 g/l	9,- (12,-)

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2014)	Traubensaft - Müller -Thurgau mind. haltbar bis September 2017	2,90 (3,86)
---------	---	----------------

*die Preise in Klammern sind die hochgerechneten

Literpreise, diese sind zur besseren Vergleichbarkeit der unterschiedlichen Füllmengen gesetzlich vorgeschrieben

*Alle unsere Weine enthalten Sulfide

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 20 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.

Erfüllungsort ist Leiwien. Gerichtsstand ist Trier.

Bankverbindung: Iban: DE87 5856 1771 0000 1017 76

BIC: GENODE1MLW

Weinpreisliste

2016

Deutscher Qualitätswein



WEINGUT
GEORGHOF

Drosselweg 1

54340 Leiwien/Mosel

Telefon: 06507-8349

Fax: 06507-802401

info@weingut-georghof.de

www.weingut-georghof.de