

---

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

---



Thomas Schmitt  
Drosselweg 1  
54340 Leiwen-Zummet  
Mosel

WEINGUT  
GEORGHOF

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

---

Ausgabe 27 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Frühjahr 2013

---

## Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

endlich, der lange Winter ist vorbei und die Natur erwacht. Temperaturen über 20 Grad Celsius und der Regen der letzten Tage sind jetzt optimale Bedingungen für den Austrieb unserer Reben. Der ist zwar später dran als im Durchschnitt der letzten Jahre, aber gutes Wetter in den nächsten Monaten kann diesen Rückstand schnell wieder wettmachen. Die Minusgrade waren in diesem Winter an der Mosel ohne Auswirkungen, im Gegensatz zu 2012 rechnen wir nicht mit Winterfrostschäden an unseren Reben.

Natürlich waren wir in den letzten Monaten auch recht aktiv; neben den normalen Winterarbeiten haben wir einen kleinen Weinberg im Steilhang Laurentiuslay dazugekauft und diese Parzelle und noch eine weitere auf unser System der Quererziehung umgestellt. In den letzten Tagen wurden noch zwei Weinberge im Kloostergarten neu gepflanzt: der eine mit der Rebsorte Riesling, der andere mit Spätburgunderreben, um ein wenig mehr an Trauben dieser doch begehrten Rebsorte zu haben. Erst im Jahr 2015 werden wir in diesen Weinbergen den ersten Ertrag erzielen.

Auch an unserem Design haben wir ein wenig gearbeitet: unser sogenannter „Bacchustempel“, das Weinflaschen- und Weinkartenpräsentationsobjekt an der Einfahrt zu unserem Weingut, wurde neu gestaltet und lockt jetzt mit neuem Design und moderner Technik hoffentlich viele potenzielle Kunden in unseren Weinprobierraum.

Auch einige Etiketten wurden überarbeitet: das orange Etikett des Riesling-Qualitätsweines aus der Laurentiuslay ist etwas „attraktiver“ geworden, und für unsere neue

Rebsorte, den Sauvignon blanc, musste ein neues Design her. Mehr dazu finden Sie auf den nächsten Seiten.

Die neuen Weine sind seit Anfang April abgefüllt, und ich bin sehr zufrieden mit der Qualität und der Frucht dieser neuen Weine. Auch in diesem Jahr gibt es wieder einige interessante Probierpakete, die Ihnen die Kaufentscheidung erleichtern sollen. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Frühjahr.  
Familien Thomas und Georg Schmitt



Unser neuer „Bacchustempel“: im linken Glaskubus einige Etikettenbeispiele, im rechten ein digitaler Bilderrahmen mit der aktuellen Weinliste.

## Die 2012er - Weine

Der Sommer 2012 ist uns Deutschen nicht in guter Erinnerung geblieben; es gab keine lange Hochsommerphase mit heißem, trockenem Wetter, sondern es regnete sehr häufig und auch die Temperaturen waren nicht im absoluten Wohlfühlbereich. Für unsere Reben war dies ein großes Glück, denn nach einem sehr trockenen Frühjahr brauchten unsere Reben jeden Tropfen Wasser. Sonnenstrahlen waren ausreichend vorhanden und so konnten unsere Reben bis zum Herbst genügend Aromen und Zucker einlagern, um rassige, vollmundige Weine zu erzeugen. Es ist uns auch gelungen: das Spektrum von Qualitätswein bis zur sehr kräftigen Spätlese konnte geerntet werden, und die Weine haben sich sehr gut entwickelt.



Hier sehen Sie einen Ausschnitt unseres neu gepflanzten Weinbergs im Leiwener Klostergarten. Um die jungen Reben vor Wildverbiss zu schützen, werden Getränkekartons darübergestülpt. Die innenseitige Alubeschichtung sorgt für ein gedeihliches Klima, und die Triebe der neuen Rebe werden beim Wachsen durch den Karton aufrecht gehalten.

### Riesling trocken

#### Wein Nr. 1205: Leiwener Ritsch

In der Leiwener Laurentiuslay haben wir zwei recht große Weinberge, der eine, im Stortel, beginnt fast auf dem Niveau der Mosel und verteilt sich über den gesamten Berghang bis zur Höhenlinie. Hier wachsen sehr unterschiedliche Qualitäten: am Hangfuß meist der Kabinett, oben am Hang oft eine leichte Spätlese oder ein Hochgewächs und im Herzen des Weinbergs die kräftigen Spätlesen und Auslesen. Etwas anders ist die „Leiwener Ritsch“; dieser Weinberg ist recht homogen, er beginnt in der Bergmitte und ist mehr in die Breite angelegt. Er heißt Ritsch, weil er rutscht, es ist ein sogenannter Gleithang, der sich jedes Jahr um ca. 1-2 cm nach unten bewegt. Schon seit einigen Jahren entstammt unser „Orange“ diesem Weinberg, und das deutsche Weingesetz erlaubt nun, dies auch präzise zu benennen; so kann ich nun „Leiwener Ritsch“ auf dem Etikett vermerken.

Dieser Wein ist sehr vollmundig und kräftig, mit einer zarten Säure und einer Fülle an Alkohol.

1205 Leiwener Laurentiuslay  
Riesling trocken 5,50 €/Fl.  
Alc. 13,5% Restzucker 6,4 g/l Säure 6,2 g/l

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



### Riesling Hochgewächs halbtrocken

#### Wein Nr. 1201: Leiwener Klostergarten

Der Sommerwein ist unser Klassiker, der für uns zum Sommer dazugehört. Die Lese zum optimalen Reifezeitpunkt, die kühle langsame Vergärung und der schonende Ausbau sind Eckpunkte der Erzeugung dieses Weines.

Das Ergebnis ist ein überaus aromatischer und spritziger Wein, der sich mit seiner Leichtigkeit und Lebendigkeit wunderbar zum Genießen im Sommer eignet.



1201 Leiwener Klostergarten  
Riesling Hochgewächs 5,20 €/Fl.  
halbtrocken  
Alc. 11% Restzucker 15,3 g/l Säure 7,0 g/l

grünelbe Farbe, spritzig und lebendig in Duft und Geschmack

lagerfähig: 3 – 5 Jahre

Trinktemperatur: 7 – 8 Grad

Diesen Wein gibt es jetzt auch als Picknikfläschchen: ein Glas für die Dame und etwas mehr für den Herrn, zum Genießen beim Wandern, oder als kleine Labsal für Zwischendurch.

### Riesling Spätlese trocken

#### Wein Nr. 1206: Leiwener Laurentiuslay

Endlich ist mir wieder eine rassige Spätlese trocken gelungen. Die Grundvoraussetzungen waren auch 2011 schon hervorragend, allerdings wollte

dieser Wein nicht trocken werden. 2012 war ich sehr aufmerksam, und als dieser gärende Wein anfang, mit der Gärtätigkeit nachzulassen, habe ich ihn nicht mehr aus den Augen gelassen. Kontinuierliche 17 Grad Celsius im Keller, eine Zugabe spezieller Kampfhefen, die sehr gärstark sind, und eine fast tägliche Kontrolle der Entwicklung haben geholfen. Ich kann Ihnen eine fruchtige und filigrane Spätlese trocken anbieten, die mit ihrer feinen und mineralischen Art ein Genuss zu fast jedem Fleisch- und Fischgericht ist.

## Probierpaket

Sehr geehrter Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Frühjahr die neuen Weine des Jahrgangs 2012 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 Sommerweine: Paket 1

2 Fl. WNr. 1201 Hochgewächs halbtrocken  
2 Fl. WNr. 1209 Sauvignon blanc  
2 Fl. WNr. 1205 Leiwener Ritsch trocken

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 34.- €*

### Rotweine des Jahres 2011: Paket 2

2 Fl. WNr. 1110 Spätburgunder trocken  
1 Fl. WNr. 1111 Spätburgunder feinherb  
2 Fl. WNr. 1115 Dornfelder trocken  
1 Fl. WNr. 1116 Dornfelder lieblich

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 34.- €*

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.

## Eiswein 2012

Auch im Jahr 2012 hatten wir Trauben am Rebstock belassen, um daraus eventuell einen Eiswein ernten zu können. Infolge des frühen Frostes mit -4 Grad Celsius Ende Oktober waren die Blätter der Trauben geschädigt und fielen früh herab, die Trauben blieben aber noch hängen. So konnten wir die Trauben als Schutz gegen Vogel- und Wildschweinfraß gut in Netze einpacken. Am 12.12.2012 war es dann soweit, das Thermometer zeigte 8 Grad minus im Weinberg an, und mit Hilfe vieler Freunde ernteten wir die Trauben im gefrorenen Zustand.

Auch das Südwestfernsehen hatte Hilfe angeboten und dokumentierte die Lese der Eisweintrauben. Filmausschnitte davon waren am selben Tag noch zu sehen. Wir waren sehr erstaunt, wie viele Rückmeldungen wir von unseren Kunden bekamen, die den kleinen Filmausschnitt gesehen hatten und uns

1206 *Leiwener Laurentiuslay*  
*Riesling Spätlese trocken 7,50 €/Fl.*  
Alc. 12% Restzucker 9 g/l Säure 6,9 g/l

*goldgelbe Farbe, aromatisch und gehaltvoll in Duft und Geschmack*

lagerfähig: 3 - 5 Jahre

Trinktemperatur: 7 - 8 Grad

### 2012er trocken: Paket 3

1 Fl. WNr. 1209 Sauvignon blanc  
1 Fl. WNr. 1204 Laurentiuslay Kabinett  
2 Fl. WNr. 1205 Leiwener Ritsch  
2 Fl. WNr. 1206 Laurentiuslay Spätlese

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 37.- €*

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton 63.- €

Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton 66.- €

Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton 66.- €

trotz unser überaus attraktiven Ohrenmützen und Winterjacken erkannt hatten.

Die Eisweintrauben wurden dann sofort im gefrorenen Zustand mit viel Druck ausgepresst, der Saft sauber filtriert und zur Gärung gebracht. Natürlich wussten wir schon bei der Lese der Eisweintrauben, dass die Trauben durch die lange Reifephase stark in Mitleidenschaft gezogen waren, aber die Hoffnung auf eine schmackhafte Qualität stirbt bei einem Winzer zuletzt. Im Jahr 2012 ist sie gestorben: die Frucht- und Beerenaromen werden bei diesem Wein durch einen starken Muffton überlagert, der das Geschmackserlebnis total behindert.

Und so belasse ich die 125 ltr. Eiswein 2012 im Fass und beobachte und probiere in regelmäßigen Abständen, ob eine Entwicklung zum Positiven oder zum Negativen stattfindet und was ich dann auch für weitere Eisweinjahrgänge daraus lernen kann.

Hoffen wir auf das Jahr 2013! ☺

## Unsere neue Rebsorte: Sauvignon blanc

Wir sind ein Rieslingweingut, und diesen Weinen gehört auch unsere große Leidenschaft. Dennoch suche ich seit Jahren eine Ergänzung im Weißweibereich, ganz anders als der Riesling, aber doch interessant und spannend. Meine Wahl fiel auf die französische Edelrebe Sauvignon blanc. Diese ursprünglich aus dem französischen Loiretal stammende Rebsorte wird in den letzten Jahren auch in Deutschland immer beliebter.

Je nach Erntezeitpunkt und Ausbaustil entsteht aus dieser Rebsorte ein fruchtiger, spritziger Wein, mit Aromen nach Paprika, Johannis- und Stachelbeere. Sie gedeiht sehr gut auf unserem Schieferboden, wenn der Standort ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt ist, und ist in der Reife etwas früher als der Riesling. So habe ich vor der Hauptlesezeit des Rieslings Ruhe und Muße, mich um eine selektive Lese und einen schonenden Ausbau dieser Sauvignontrauben zu kümmern.

Im Jahr 2010 habe ich einen ersten Weinberg damit bepflanzt, 2011 folgte eine kleine Parzelle in direkter Nachbarschaft, so dass ich jetzt ungefähr 800 Reben dieser Sorte habe.

Der Anbau dieser Sorte ist aufwendiger als bei der Rieslingrebe; der Ertrag dieser Rebsorte muss stark begrenzt sein, um eine hohe Qualität zu gewährleisten. Zudem ist diese Sorte recht blattreich, um die typischen Paprika- und Stachelbeeraromen zu erhalten, benötigen die Trauben aber vor der Reife eine gute direkte Sonneneinstrahlung, was verlangt das man sehr stark den Blattzuwachs in der Traubenzone einschränkt. Und auch der Lesezeitpunkt spielt eine große Rolle; sehr reife Sauvignontrauben sind extrem dünnhäutig und neigen zum Aufplatzen, eine Lese ist dann sehr schnell nötig, um Wespenfraß und aus dem herauslaufenden Saft resultierende Essigsäurebildungen zu verhindern. In Herbst 2012 gestaltete sich die Ernte des ersten Sauvignon blanc sehr gut, die Trauben waren saftig und reif mit dem typischen grünen Stachelbeeraroma.

Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurden die Trauben sanft ausgepresst und der Most nach der Filtration sofort zur Gärung gebracht. Jeder Kontakt mit Sauerstoff reduziert die deutlichen Aromen des Sauvignon, deshalb muss diese Sorte sehr reduktiv ausgebaut werden.

Nach einigen Wochen einer temperierten Gärung (unser Edelstahlkeller wurde von November 2012 bis März 2013 geheizt, um optimale 17 Grad Gärtemperatur zu erhalten) wurde die Hefe im Februar abgezogen und im März, kurz vor der Abfüllung, wurde der Wein filtriert.

Nun probiert sich unser erster Sauvignon blanc leicht gekühlt sehr gut, der Duft ist intensiv nach Stachelbeere und ein wenig Paprika, der Geschmack

ist vollmundig. Er passt zu allen Speisen des Sommers und kann auch als fruchtiger Durstlöcher eingesetzt werden.

Viel Spaß beim Probieren.



## Stellvin Schraubverschluss

Traditionell ist der optimale Verschluss einer Weinflasche ein Naturkork, und da Wein schon Jahrhunderte vor der industriellen Revolution geerntet, abgefüllt und getrunken wurde, war der Naturkork das einzig verwendbare Produkt. In den letzten Jahren sind immer wieder Alternativen zum Kork emporgekommen, die nicht alle das erhoffte Ergebnis erbrachten. Ganz schrecklich finde ich noch immer die Kunststoffkorken, dezent in Naturkorkoptik oder schreiend in allen möglichen Farben. Hier haben uns unsere Erfahrungen gezeigt, dass diese Technik unseren Weinen nicht gut tut.

Anders sieht es bei den Schraubverschlüssen aus; in den letzten Jahren wurden hier viele verschiedene Varianten erfunden, mit den unterschiedlichsten Einlagen, die mit dem Wein am Kopf der Flasche in

Kontakt treten. Seit Jahren füllen wir unsere Literflaschen mit dem einfachen Schraubverschluss ab, mit sehr gutem Erfolg betreffend Dichtheit, Lagerfähigkeit, Frische und Reife der Weine.

In diesem Jahr haben wir erstmalig einige weitere Weine mit dem hochwertigen Stellvin Verschluss abgefüllt. Dieser Verschluss ist in Bezug auf Dichtheit, Sauerstoffeintrag und Haltbarkeit geprüft und erfüllt infolge seiner farblichen Gestaltungsmöglichkeiten auch die ästhetischen Vorstellungen meiner Opposition im Haus. In diesem Jahr wurden die Weine 1204 (Anthrazit) 1205 (Schwarz) und 1209 (Grün) mit dieser Art des Schraubverschlusses abgefüllt.

Wir hoffen, dass Ihnen diese bei uns „neue Technik“ gefällt, und freuen uns auf Ihre Rückmeldung.