

---

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

---



Thomas Schmitt  
Drosselweg 1  
54340 Leiwen-Zummet  
Mosel

WEINGUT  
GEORGHOF

Tele.: 06507/8349  
Fax.: 06507/802401  
[www.weingut-georghof.de](http://www.weingut-georghof.de)

---

Ausgabe 39 **Das Infoblatt des Weingutes Georghof** Frühjahr 2019

---

## Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

sehr großes Glück hatten wir in den frühen Morgenstunden des 4. Mai. Es war so kalt, dass die Reben zu erfrieren drohten. Aber dann zog Nebel ins Tal und vertrieb die Kaltluft. Unsere Weinberge sind ohne nennenswerte Schäden davongekommen. Aber einige Weinberge in sogenannten Frostlöchern und in einigen Regionen an Mosel und Saar hatten dieses Glück nicht und haben nach 2017 nun wieder ein Jahr mit großen Frostschäden.

Hoffen wir, dass die Natur uns weiter gewogen ist, und berichten wir nun von den positiven Ergebnissen des Jahres 2018.

Endlich habe ich wieder „richtigen“ trockenen Wein im Keller. Nach dem wunderbaren, aber sehr trocken Sommer 2018 konnten wir herrlich gesunde Trauben ernten. Diese waren aromatisch und saftig, so konnten wir fruchtige Weine erzeugen, die Freude beim Genießen machen.

Im Jahr 2018 war der Unterschied zwischen den Flach- und Hanglagen und den guten Steillagen sehr extrem und hat uns wieder darin bestärkt, dass die harte Handarbeit in diesem steilen Gelände Sinn macht und hervorragende Ergebnisse erzielt. Die Trockenheit machte den Reben dort überraschend wenig aus: die Erträge waren nicht hoch, aber die Qualität der Trauben war immens. Niemals hätten wir damit gerechnet, solch eine wuchtige trockene Spätlese, eine immens fruchtige Auslese und eine edle und feurige Beerenauslese in diesem Jahr zu ernten.

Durch die Trockenheit konnten allerdings die Reben weniger Nährstoffe und Mineralien aus dem Boden aufnehmen. Die alkoholische Gärung lief, bedingt durch diesen Nährstoffmangel, sehr langsam ab; so verzögerte sich der Zeit-

punkt der Abfüllung immer wieder. Seit Mitte April sind unsere Weine jetzt – endlich - „auf der Flasche“.

Wir hoffen, dass Sie unseren Weinjahrgang 2018 probieren und ebenso begeistert sind wie wir von der Eleganz und Fruchtigkeit unserer Weine.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen Bericht über die 2018er - Weine, ein hoffentlich für Sie spannendes Angebot an Probierpaketen und ....

Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer  
Familien Thomas und Georg Schmitt



# Die 2018er -Weine

Es gibt wenige Jahre, die dem Winzer so wenig Stress während der Vegetation und so viel Freude beim Weinausbau bereiten wie 2018. Genießen Sie mit uns das Ergebnis dieses herausragenden Jahres, und freuen Sie sich mit uns über den Genuss der Weine.



Eine wunderbare Aussichtsstelle im Leiwener Hang ist die neue „Josefsbank“. Dort kann man rasten und den schönen Blick über die Weinberge genießen.

## Unsere Empfehlungen für den Sommer:

### 1. Riesling „Sommerwein“

#### Wein Nr. 1801: Leiwener Klostersgarten Hochgewächs halbtrocken

Unseren Sommerwein habe ich schon oftmals beschrieben. Mein Ziel ist es, einen fruchtigen, aromatischen „Trinkwein“ zu erzeugen, der wunderbar zum Sommer passt.

1801 Leiwener Klostersgarten Riesling  
Hochgewächs halbtrocken 6,20 €/Fl.  
Alc. 11,1 % Restzucker 15 g/l Säure 6,8 g/l

*grün gelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, fruchtig und lebendig im Geschmack*

lagerfähig: 3 – 5 Jahre  
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



### 2. Sauvignon blanc

#### Wein Nr. 1809: Leiwener Klostersgarten

Eine feste Größe in unserem Weingut ist in der Zwischenzeit auch der Sauvignon blanc, seine Aromatik nach Holunder und Paprika passt ebenfalls zum Sommer, ist aber ganz anders als unser Riesling.

1809 Leiwener Klostersgarten  
Sauvignon blanc 7.- €/Fl.  
Alc. 12,4 % Restzucker 4,5 g/l Säure 5,4 g/l

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

lagerfähig: 3 – 5 Jahre  
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



### 3. Spätburgunder Rosé

#### Wein Nr. 1810:

2018 war schon ein verrücktes Jahr. In den meisten Jahren haben wir beim Spätburgunder das Problem, dass er farbschwach ist und dadurch nur in manchen Jahren ein Rotwein entstehen kann. Einen Weißherbst zu erzeugen ist hingegen kein Problem: er wird wie „Weißwein geherbstet“, d.h. sofort nach der Ernte gekelert, ohne dass die Beerenhaut lange mit dem Saft in Kontakt kommt. Der 2018er ist allerdings so farbstark, dass ich diesen Wein als Rosé abfüllen musste, da er zu farbintensiv war, „verkehrte Welt halt“.

1780 Spätburgunder Rosé  
Wein Nr. 1810 6,20 €/Fl.  
Alc. 12,5 % Restzucker 8,2 g/l Säure 4,1 g/l

*rosa Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und vollmundig im Geschmack*

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



## 1. Riesling Spätlese trocken

### Wein Nr. 1806: Leiwener Laurentiuslay

Wenn man eine sehr gute Weinbergslage hat, macht es auch Sinn, die dort wachsenden Trauben lange reifen zu lassen, um die volle Aromausbeute zu erreichen. Ob es Sinn macht, solch herrliche Trauben trocken auszubauen, darüber kann man diskutieren. Unsere „Trockenweinliebhaber“ im Haus finden es sinnvoll.

1806 Leiwener Laurentiuslay Riesling  
Spätlese trocken 9.- €/Fl.

Alc. 13,7 % Restzucker 4 g/l Säure 6,8 g/l

*grüngelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, kräftig und vollmundig im Geschmack*

lagerfähig: 3 – 5 Jahre

Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



## Knappe Weinflaschen

Liebe Weinfreunde und Kunden, vielleicht haben sie es schon aus den Medien erfahren, dass im Jahr 2019 die Weinflaschen knapp waren, bzw. manche Flaschen gar nicht zu bekommen waren. Die Gründe sind vielfältig: von „im letzten Jahr haben die Winzer so wenig gefüllt, wer konnte damit rechnen, dass sie in diesem Jahr mehr brauchen“ bis „es wird mehr Mineralwasser in Glasflaschen gekauft und wir brauchen die Glashüttenkapazitäten hierfür“ war jedes sinnige und unsinnige Argument dabei. Geholfen haben die Argumente wenig, wenn

man abfüllt, braucht man Weinflaschen, die dicht sind und wenn dann noch die Ästhetik stimmt, ist alles wunderbar. Zwischendurch hatten wir die Befürchtung, dass die Kunden wie in vergangenen Jahrhunderten den Wein mit der offenen Karaffe beim Winzer abholen müssten. Aber es hat sich dann alles zum Guten gewendet, wir haben den Abfülltermin etwas später gelegt, und unser Raiffeisenlager hat durch vorausschauende Planung dafür gesorgt, dass alle Weine den Weg in die Flasche gefunden haben.

## Probierpaket

Sehr geehrte Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Frühjahr 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 oft jemand im Haus; ich empfehle aber eine telefonische Anmeldung.

### Probierpaket Weine des Sommers: Paket 1

2 Fl. WNr. 1801 Sommerwein halbtrocken  
2 Fl. WNr. 1809 Sauvignon blanc  
2 Fl. WNr. 1810 Spätburgunder Rosé

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 38.- €

### Probierpaket Riesling trocken: Paket 2

2 Fl. WNr. 1811 Laurentiuslay Kabinett  
2 Fl. WNr. 1805 Laurentiuslay „Ritsch“  
2 Fl. WNr. 1806 Laurentiuslay „Spätlese“

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 45.- €

### Probierpaket Riesling lieblich: Paket 3

2 Fl. WNr. 1802 Bruderschaft Spätlese  
2 Fl. WNr. 1803 Laurentiuslay Spätlese  
2 Fl. WNr. 1807 Laurentiuslay Auslese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 57.- €

### Probierpaket 2018 Sortiment: Paket 4

1 Fl. WNr. 1811 Kabinett trocken  
1 Fl. WNr. 1805 „Ritsch“ trocken  
1 Fl. WNr. 1809 Sauvignon blanc  
1 Fl. WNr. 1810 Spätburgunder Rosé  
1 Fl. WNr. 1801 Hochgewächs halbtrocken  
1 Fl. WNr. 1804 Hochgewächs feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 39.- €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton	78.- €
Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton	90.- €
Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton	72.- €
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton	97.- €
Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton	79.- €
Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton	91.- €

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.

## Touristische Attraktionen

Eine Gemeinde an der Mosel wie unser Ort Leiwener lebt natürlich nicht nur vom Weinbau und Tourismus; viele Familien erwirtschaften ihr Einkommen in anderen Berufen, hier bei uns oftmals im Nachbarland Luxemburg. Dennoch ist der Ort traditionell immer und zum Glück noch weinbaulich und touristisch geprägt. Das merkt man sehr gut an den Feierlichkeiten im Ort: die Bürger sind Weinliebhaber und der Genuss guten Weines führt zu fröhlichen und kommunikativen Menschen und daraus resultierend zu erfolgreichen und freundlichen Festen.



*Das Moselkino, ein wunderschöner Ort in der Höhenlage unter dem Landal Park, hier kann man auf herrlichen Liegen die Schönheit des Moseltales genießen.*



*Die Spielmannseckenbank steht im Panoramaweg. Mit einfachen Mitteln wurde ein Plateau erstellt und die Gemeindearbeiter konstruierten diese „kleine“ Bank, die niemand so einfach mitnehmen kann.*



*Die neueste Ruhebänk ist dann nochmals etwas größer geworden.*

*Direkt unter der Josefskapelle errichteten die Gemeindearbeiter diesen Aussichts- und Ruhepunkt und haben sie entsprechend getauft: „Josefsbank“*

## Schon wieder kein Eiswein

Den Versuch, einen Eiswein zu erzeugen, kann man nicht in jedem Jahr riskieren. Die Trauben müssen in gefrorenem Zustand geerntet (-8 Grad Celsius, besser -10 Grad Celsius) und frisch, d.h. sofort gekeltert werden. Der Umweg übers Kühlhaus ist in Deutschland strikt verboten und wird zum Glück auch streng kontrolliert.

In Jahren mit wenig Ertrag ist es immer schwierig, Trauben dafür hängen zu lassen, da ein eventueller Totalverlust noch schwerer zu verschmerzen wäre. Es ist auch schwierig, Eiswein zu erzeugen in Jahren, in denen der Herbst feucht ist, die Trauben vom Regen angegriffen sind und die Fäulnis so schnell einsetzen kann, es sei denn, es kämen schnelle Frosttage.

Eigentlich waren die Trauben in 2018 optimal; der Herbst begann zwar früh, aber die Trauben waren sehr gesund. Die Erntemenge im Leiwener Klostersgarten war recht üppig, so dass wir entspannt Trauben hängen lassen konnten. Was fehlte, war der Frost, und als er im Januar kam, hatten die Trauben ihre Spannkraft und Aromatik verloren. So hoffen wir auf das nächste Jahr; dennoch sind wir mit 2018 sehr zufrieden.

