

---

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

---



Thomas Schmitt  
Drosselweg 1  
54340 Leiwen-Zummet  
Mosel

WEINGUT  
**GEORGHOF**

Tel.: 06507/8349  
Fax.: 06507/802401  
info@weingut-georghof.de  
www.weingut-georghof.de

---

Ausgabe 41 **Das Infoblatt des Weingutes Georghof** Frühjahr 2020

---

## Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

ich hoffe, es geht Ihnen gut und Sie und Ihre Familien sind gesund. Winzer zu Coronazeiten heißt: die Arbeit im Weinberg und Keller bleibt gleich, allerdings fehlt der Besuch der Kunden, das Gespräch bei den Weinproben und natürlich die Lieferungen an Restaurants und Hotels. Wir hoffen, dass in den nächsten Wochen Lockerungen eintreten, die wir nicht bereuen müssen.

Auch die frühe Rückreise meines rumänischen Helfers im Weinberg hat meine Frühjahrsplanung etwas verändert. Viele Handarbeiten, wie defekte Pfähle und kranke Reben austauschen und einiges mehr, musste ich alleine erledigen, so dass ich im Moment den Winterspeck schon etwas reduziert habe.

Zum Glück hat es nun endlich etwas geregnet; nach dem trockenen März und April waren die 30 Liter Regen rund um den 1. Mai für unsere Reben sehr wichtig. Im Moment haben wir einen Vegetationsvorsprung von fast 14 Tagen und hoffen, dass die Eisheiligen in diesem Jahr gnädig mit uns umgehen und die Reben keinen Frostschaden erleiden.

Der Jahrgang 2019 ist nun abgefüllt und ich bin mit der Qualität meiner Weine sehr zufrieden. Die Ausbeute aus der Laurentiuslay war gering; die Hitze im Juli 2019 hatte massiven Sonnenbrand verursacht. Zum einen lag hier die Ursache in einer starken Entblätterung der Traubenzone, die uns in vielen Jahren Vorteile in Reife und Gesundheit der Trauben brachte, aber bei diesen hohen Temperaturen schädlich war. Zum anderen hatte die Trockenheit zur Folge, dass die Reben in diesem Berg wenig Wasser hatten und die Trauben dadurch noch empfindlicher gegen die Hitze waren. In diesem Jahr werden wir versuchen, die sonnenabgewandte Seite

zu entblättern, was im Berg bei unserer Reberziehungsform gar nicht so einfach ist.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen Bericht über die 2019er-Weine, ein hoffentlich für Sie spannendes Angebot an Probierpaketen und ....

Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer  
Familien Thomas und Georg Schmitt



*Am 29. April war bei den Rebtrieben der Gescheinsansatz schon zu sehen.*

# Die 2019er -Weine

**Hätte** das Wetter nicht verrückt gespielt, so **wären** nicht so viele Trauben dem Sonnenbrand zum Opfer gefallen, und ich **könnte** Ihnen eine größere Vielzahl an Weinen präsentieren. Aber **hätte-wäre-könnte** trifft auf viele Situationen im Leben zu, und als Winzer lernt man sehr früh zwei Punkte: 1. Man muss das Wetter nehmen, wie es ist. 2. Im nächsten Jahr wird es wieder ganz anders.



*Der Blick von unserem Aussichtspunkt in der Laurentiuslay auf Leiwener und die umliegenden Weinberge ist in jeder Jahreszeit traumhaft.*

## Unsere Empfehlungen für den Sommer:

### 1. Riesling „Sommerwein“ Wein Nr. 1901: Leiwener Klostergarten Hochgewächs halbtrocken

Sommerwein 2020, fruchtig, aromatisch und mit schönem Trinkfluss. Ein perfekter Wein zu Sonnentagen, zu Spargel und zum sommerlichen Genießen.

1901 *Leiwener Klostergarten Riesling  
Hochgewächs halbtrocken* 6,20 €/Fl.  
Alc. 11,3 % Restzucker 15,7 g/l Säure 7,0 g/l

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

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



### 2. Sauvignon blanc Wein Nr. 1909: Leiwener Klostergarten

Unsere zweite Empfehlung zum Sommer ist der Sauvignon blanc, frisch-fruchtig und wesentlich trockener als der Sommerwein.

1909 *Leiwener Klostergarten  
Sauvignon blanc* 7.- €/Fl.  
Alc. 12,3 % Restzucker 5,1 g/l Säure 5,2 g/l

*gelbgrüne Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und  
ausgewogen im Geschmack  
lagerfähig: 3 – 5 Jahre  
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad*



### 3. Spätburgunder Weißherbst Wein Nr. 1910:

Während der Riesling sehr empfindlich auf die Sonnenstrahlen reagierte, hatten Sauvignon und Spätburgunder damit wesentlich weniger Probleme. Der diesjährige Weißherbst ist recht kräftig und sehr trocken, was bei der geringen Säure sehr passend ist.

1910 *Spätburgunder Weißherbst  
trocken* 6,20 €/Fl.  
Alc. 13,2 % Restzucker 1,1 g/l Säure 4,1 g/l

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

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



## Weinverkauf, Weinproben und Weinversand

Liebe Weinfreunde und Kunden, viele von Ihnen haben in den letzten Monaten rege von unserem Weinangebot Gebrauch gemacht und sowohl über unseren Internetshop als auch per Mail oder telefonisch mit uns Kontakt aufgenommen. Dafür danke ich sehr herzlich. Auch die freundlichen Gespräche, fröhlichen Mails und lustigen Kommentare haben uns die letzten Wochen sehr gefreut. Weiterhin versenden wir per DHL ab 12 Flaschen frei Haus (mit Ausnahme der Literflaschen) in den

Kartongrößen 6, 12 oder 18 Flaschen. Des Weiteren ist unser „Ab Hof Verkauf“ geöffnet, und Sie können gerne Ihre gewünschten Weine bei uns abholen. Auch eine Weinprobe in unserem Weinprobierraum ist möglich, wenn Sie die Teilnehmerzahl (im Moment) auf 2 Personen beschränken. Da sich diese Regeln ständig ändern und ich nicht immer im Haus bin, bitte ich um vorherige Terminabsprache. Bleiben Sie gesund und genießen Sie den Sommer!

## 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; eine telefonische Anmeldung ist allerdings erforderlich.

### Probierpaket 1: Weine des Sommers

2 Fl. WNr. 1901 Sommerwein halbtrocken  
2 Fl. WNr. 1909 Sauvignon blanc  
2 Fl. WNr. 1910 Spätburgunder Rosé

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 38.- €*

### Probierpaket 2: Spargelweine

3 Fl. WNr. 1901 Sommerwein halbtrocken  
3 Fl. WNr. 1909 Sauvignon blanc

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 39.- €*

### Probierpaket 3: abendlicher Genuss

3 Fl. WNr. 1904 Laurentiuslay feinherb  
3 Fl. WNr. 1903 Laurentiuslay Spätlese

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 47.- €*

### Probierpaket 4: trockene Spätlesen

2 Fl. WNr. 1406 Spätlese trocken  
2 Fl. WNr. 1606 Spätlese trocken  
2 Fl. WNr. 1806 Spätlese trocken

*Preis einmalig zur Probe incl. Porto 49.- €*

*Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton 72.- €*

*Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton 80.- €*

*Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton 82.- €*

*Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton 81.- €*

*Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton 83.- €*

*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.

## Noch zwei Aussichtspunkte



*Aussichtspunkt unterhalb unseres Weingutes*



*Aussichtspunkt Carpe Diem liegt direkt über dem Höhenfreibad mit einem herrlichen Blick übers Tal*

## Urlaub an der Mosel

Liebe Freunde und Bekannte, viele von Ihnen mussten in den letzten Wochen ihre Reisepläne „in die Ferne“ aufgeben. Das ist schade und sicherlich haben Sie sich auf entspannte Tage, fremde Kulturen und ein angenehmes Klima gefreut. In den nächsten Tagen und Wochen hoffen wir auf eine Lockerung der Beschränkungen und die Möglichkeit, innerhalb Deutschlands sicher und entspannt reisen zu dürfen.

In den letzten Jahren hat sich in unserer Region vieles verbessert: Die Kommunen haben nach und nach entlang der Mosel ausgeschilderte Radwege angelegt, auf denen man ohne große Höhenunterschiede stressfrei die Schönheit der Mosel ergründen kann. Ehemalige Bahntrassen wurden als Radwege ausgebaut, die die Höhenzüge der Eifel und des Hunsrücks mit der Mosel verbinden. Wenn Frau/Mann dann noch elektrisch unterstützt fährt, stehen ihnen weite und abwechslungsreiche Landschaften offen.



*Ein eiszeitliches Felsüberbleibsel auf dem Wanderweg Wind-Wasser-Steine bei Heidenburg.*



*Blick vom Kronenberg, der sowohl per Rad, als auch zu Fuß zu erobern ist.*



*Laurentiuskapelle und Moselkraftwerk in einem Blick. Der Moselhöhenweg hat viele Einblicke.*

## Wenn der Winzer eine dumme Idee hat.....



Im Januar hatte ich für meinen Unimog eine neue Heckbordwand bestellt und bekam diese grundiert geliefert. Nachdem ich sie in der traditionellen Farbe „unimogaftgrün“ lackiert hatte, war noch einiges an Farbe übrig, denn die Bordwand ist nicht sehr groß. So suchte ich ein geeignetes Objekt, um den Rest der Farbe zu verarbeiten; dabei fiel mir mein roter Bergmeistertraktor ins Auge: durch den langjährigen Einsatz farblich verblasst, mit Beulen und Dellen. „So schlimm kann es nicht sein“, dachte ich und begann zu spachteln und schleifen, und nochmals zu spachteln und schleifen. Auch das Abkleben und Lackieren nahm noch einige Zeit in Anspruch, und es ist mitnichten perfekt.

Und ehrlich gesagt: „Nie wieder“!

Aber wenn ich mein Gespann im einheitlichen Farbton sehe, bin ich doch ein wenig froh ☺.