

Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. €uro
1912) 2019er	Riesling - Trocken Mosel – Qualitätswein b.A. Alc.: 11,5 % Restzucker: 8,5 g/l Säure: 6,1 g/l	4,80
1813) 2018er	Riesling - Halbtrocken Mosel – Qualitätswein b. A. Alc.11,1 % Restzucker: 12,9 g/l Säure: 6,8 g/l	4,80
1914) 2019er	Riesling - Lieblich Mosel – Qualitätswein b.A. Alc.: 9,8 % Restzucker: 41,9 g/l Säure: 7,5 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
1809) 2018er	Sauvignon blanc Leiwener Klostergarten Alc.: 12,4 % Restzucker: 4,5 g/l Säure: 5,4 g/l	7.- (9,33)
1909) 2019er	Sauvignon blanc Leiwener Klostergarten Alc.: 12,3 % Restzucker: 5,1 g/l Säure: 5,2 g/l	7.- (9,33)
1811) 2018er	Riesling Kabinett. - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,2 % Restzucker: 7,1 g/l Säure: 6,1 g/l	7.- (9,33)
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)
1805) 2018er	Riesling Qualitätswein b.A. - Trocken Leiwener Laurentiuslay –„Ritsch“ Alc.: 12,8 % Restzucker: 6,3 g/l Säure: 5,9 g/l	6,50 (8,66)

Weingruppe: kräftig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Reife, gehaltvolle Spätlesen, 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)
1806) 2018er	Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 13,7 % Restzucker: 4,0 g/l Säure: 6,8 g/l	9,00 (12.-)

Weingruppe: sommerlich

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

1801) 2018er	Riesling - Hochgewächs - halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2019 Alc.: 11,1 % Restzucker: 15 g/l Säure: 6,8 g/l	6,20 (8,26)
1901) 2019er	Riesling - Hochgewächs – halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2020 Alc.: 11,3 % Restzucker: 15,7 g/l Säure: 7,0 g/l	6,20 (8,26)

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

Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlese, gehaltvoll, harmonisch und reif

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

Weingruppe: feinherb

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

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro
1704) 2017er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,2 % Restzucker: 28,1 g/l Säure: 8,1 g/l	6,80 (9,06)
1804) 2018er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,3 % Restzucker: 22 g/l Säure: 6,5 g/l	6,80 (9,06)
1904) 2019er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,4 % Restzucker: 26,8 g/l Säure: 6,9 g/l	6,80 (9,06)

Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Spätleseweine, gehaltvoll, kräftig und reif

1802) 2018er	Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 7,7 % Restzucker: 68 g/l Säure: 7 g/l	8.- (10,66)
1803) 2018er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 7,7 % Restzucker: 86,4 g/l Säure: 5,8 g/l	9.- (12.-)
1903) 2019er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8 % Restzucker: 86,9 g/l Säure: 6,2 g/l	9.- (12.-)

Auslese

Wein-Nr.		per 0,5 Ltrfl. €uro
1807) 2018er	Riesling - Auslese Leiwener Laurentiuslay Alc: 8,1% Restzucker: 80,2 g/l Säure: 6,1 g/l	11,50 (23.-)

Rosé- und Weißherbst

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl.	€uro
1710)	2017er Spätburgunder - Weißherbst feinherb	6,20	
	Alc.: 11,5 % Restzucker: 25,5 g/l Säure: 6,7 g/l	(8,26)	
1810)	2018er Spätburgunder - Rosé	6,20	
	Alc.: 12,5 % Restzucker: 8,2 g/l Säure: 4,1 g/l	(8,26)	
1910)	2019er Spätburgunder - Rosé	6,20	
	Alc.: 13,2 % Restzucker: 1,1 g/l Säure: 4,1 g/l	(8,26)	

Mosel - Riesling - Sekt

Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt Traditionelle Flaschengärung

S-1)	2016er Riesling - Sekt - Brut	9,50	
	Alc.: 12,5 % Restzucker: 5,2 g/l Säure: 6,9 g/l	(12,66)	
S-2)	2015er Riesling - Sekt - Trocken	9,50	
	Alc.: 12,5 % Restzucker: 21,3 g/l Säure: 7,0 g/l	(12,66)	

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2018)	Traubensaft - Müller -Thurgau	2,90	
	mind. haltbar bis September 2021	(3,86)	

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	271 kJ (64 kcal)
Kohlenhydrate	15,4 g
davon Zucker	15,4 g
Vitamin C	10 mg (12%)

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

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

*Alle unsere Weine enthalten Sulfide

*weitere Weine finden Sie in unserem Webshop:
www.weingut-georghof.de

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 50 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

Frühjahr 2020
Deutscher Qualitätswein
Mosel



WEINGUT
GEORGHOF

Drosselweg 1
54340 Leiwen/Mosel
Telefon: 06507-8349
Fax: 06507-802401
info@weingut-georghof.de
www.weingut-georghof.de