
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

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

Ausgabe 42 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Herbst 2020

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

ich hoffe, Sie sind und bleiben gesund und haben nicht zu viele Einschränkungen in Ihrem Leben durch Corona. Wir hatten in unserem Weingut ein spannendes Jahr, mit einigen Höhen und Tiefen, aber wir sind insgesamt sehr zufrieden.

Trocken war der Sommer, und wir sind immer noch verwundert, wie gut die Reben in unserem Steilhang diese trockenen Phasen überstanden haben. Einige nachgepflanzte Reben mussten wir mühsam durch Bewässern am Leben halten; aber unsere „alten“ Rebstöcke haben scheinbar ihr Wurzelwerk noch mehr in die Tiefe verlagert und neue Wasserreservoirs erschlossen.

Anfang August kam wie letztes Jahr eine Heißphase mit fast 40 Grad, die an allen freihängenden Trauben starken Sonnenbrand verursacht hat. Zum Glück haben wir in diesem Jahr nur die Schattenseiten unser Weinberge entlaubt, und so blieben die Schäden gering und wir konnten Ende September und Anfang Oktober wunderbare Trauben ernten.

Auf den Regen im Herbst hätten wir gerne verzichtet; aber das Wetter macht, was es will, und wir müssen uns darauf einstellen. Noch vor der Regenphase selektierten wir einige Trauben mit hohem Rosinenanteil heraus, was uns eine kräftige Auslese bescherte. Dann mussten wir in der Regenphase immer wieder trockene Stunden nutzen, um unsere Trauben im besten Reifezustand ernten zu können. Allerdings machte heftiger Regen am 5. und 9. Oktober unsere Hoffnung auf einen goldenen Oktober zunichte und wir ernteten unsere restlichen Trauben, bevor Fäulnis einsetzte. Nun gären unsere Moste im Keller, das ganze Haus riecht nach den wunderbaren Aromen und wir sind zufrieden mit Menge und Güte

des Herbstes 2020. Spannend geht es aber nun weiter: In den nächsten Wochen werden das Bad meiner Eltern renoviert, der Probierraum etwas vergrößert und die Gästetoilette erneuert. Ich hoffe mit Ihnen im Frühjahr in unserem „verschönerten“ Probierraum den „neuen“ Jahrgang probieren zu können.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige Weinbeschreibungen, unser Angebot an Probierpaketen und einige Berichte über unser Weingut. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen schönen Spätherbst. Und bleiben Sie gesund!

Familien Thomas und Georg Schmitt



Reife und gesunde Trauben in unserem Steilhang „Laurentiuslay“ im Herbst 2020. Es war ein Genuss, diese süßen Trauben bei der Ernte zu naschen.

Die 2019er-Weine

Viele von Ihnen haben über das Jahr die „Kollektion“ des 2019er-Jahrgangs probiert, und es kann nicht nur an Corona gelegen haben, dass ich so viel davon verkauft habe. Aber auch die „älteren“ Jahrgänge sind spannend. Vor kurzem habe ich die 2016-Spätlese halbtrocken probiert und war überrascht, wie gut sich dieser Wein präsentiert. Probieren Sie selbst und genießen Sie unsere Probierpakete!



Das „traditionelle“ Bild unserer Herbstmannschaft auf der Ritsch. Neben drei rumänischen Mitarbeitern benötigen wir noch etliche Helfer und Helferinnen. Es ist schön, dass Freunde und Verwandte sich bereitfinden, uns bei der Lese zu helfen.

Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. Riesling „Ritsch“

Wein Nr. 1705: Leiwener Laurentiuslay Qualitätswein trocken

Frost im April, ein toller Sommer und ein früher Herbst sind die Eckdaten des Jahres 2017.

Wenige Trauben erhielten von den Reben eine Fülle an Extrakten und Aromen; so entstand dieser Wein: kraftvoll und intensiv.

1705 Leiwener Laurentiuslay Riesling
Qualitätswein trocken 6,80 €/Fl.
Alc. 13,4 % Restzucker 8 g/l Säure 6,3 g/l

goldgelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, kräftig und voll im Geschmack

lagerfähig: 3 – 5 Jahre

Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



2. Riesling Hochgewächs feinherb Wein Nr. 1904 Leiwener Laurentiuslay

„Feinherb“ ist vom Weingesetz geschmacklich nicht definiert, sondern der Winzer legt fest, ob sein Wein als „feinherb“ bezeichnet wird. So variieren von Winzer zu Winzer die Gehalte an Restzucker. Unsere feinherben Hochgewächse sind im Restzucker zwischen halbtrocken und lieblich und je nach Jahr, Säuregehalt und Fülle des Weines mal etwas herber und mal etwas süßer.

1904 Leiwener Laurentiuslay
Riesling Hochgewächs feinherb 6,80 €/Fl.
Alc. 11,4 % Restzucker 26,8 g/l Säure 6,9 g/l

grün gelbe Farbe, feiner aromatischer Duft, fein und ausgewogen im Geschmack

lagerfähig: 5 – 7 Jahre

Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



3. Leiwener Laurentiuslay Riesling Spätlese Wein Nr. 1903

Saftig, fruchtig, aromatisch, intensiv sind Begriffe, mit denen diese Spätlese beschrieben wird. Natürlich sind diese Weine dem „Trockenweintrinker“ für den täglichen Gebrauch viel zu süß. Aber manchmal, anstelle eines Desserts, als Aperitif oder zu einem scharfen Käse entstehen mit diesem Wein sehr genussvolle Momente.



1903 Leiwener Laurentiuslay
Riesling Spätlese 9.- €/Fl.
Alc. 8 % Restzucker 86,9 g/l Säure 6,2 g/l

grüngelbe Farbe, fruchtiger Duft, aromatisch und vollmundig im Geschmack

Probierpaket

Sehr geehrter Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Herbst 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 bitte um eine telefonische Anmeldung.

Probierpaket Weine des Winters: Paket 1

2 Fl. WNr. 1705 „Ritsch“ trocken
2 Fl. WNr. 1904 Hochgewächs feinherb
2 Fl. WNr. 1903 Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 43.- €

Probierpaket Riesling-Sortiment: Paket 2

1 Fl. WNr. 1811 Kabinett trocken
1 Fl. WNr. 1705 Ritsch trocken
1 Fl. WNr. 1801 Hochgewächs halbtrocken
1 Fl. WNr. 1607 Spätlese halbtrocken
1 Fl. WNr. 1704 Hochgewächs feinherb
1 Fl. WNr. 1904 Hochgewächs feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 40.- €

Probierpaket Aperitif/Dessert: Paket 3

2 Fl. WNr. 1802 Bruderschaft Spätlese
2 Fl. WNr. 1803 Laurentiuslay Spätlese
2 Fl. WNr. 1903 Laurentiuslay Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 50.- €

Probierpaket Silvester: Paket 4

3 Fl. WNr. S1 Sekt brut 2018
3 Fl. WNr. S2 Sekt trocken 2018

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 55.- €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton	78.- €
Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton	88.- €
Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton	93.- €
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton	85.- €
Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton	90.- €
Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton	100.- €

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.

Ab dem 1. Januar 2021 erhöht die Post das Porto für Pakete über 20 kg massiv. Ab dann sind nur noch 12er-Pakete portofrei.

Der Fuhrpark des Winzers:

Die Technik des Winzers hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. War zu Beginn der Mechanisierung die Motorstärke der Normaltraktoren sehr bescheiden (mein Vater hatte als ersten Traktor einen 12,5 KW Güldner), so ist man heute in andere Dimensionen vorgedrungen. Ebenso ist die Entwicklung in der Weinbergstechnik: Der erste Raupenschlepper in unserem Weingut hatte im Jahr 1965 eine Außenbreite von 92 cm und eine Motorstärke von 12 KW. Aber die Weinbergsflächen wurden größer, für jede Arbeit blieb weniger Zeit und so wurde die Technik immer ausgereifter. Hatte mein Vater am Anfang für den Weinberg nur einen Pflug, eine Fräse und eine Aufsattelspritze,

so kamen im Lauf der Jahre weitere Maschinen hinzu, die uns die Arbeit erleichtern. Heute braucht der Laubsauger mit hydraulischer Laubwandabstastung die meiste Kraft, ebenso der große Mulcher und die Kreiselegge mit aufgebauter Begrünungssähmaschine. Der Pflanzenschutz wird heute mit wesentlich weniger Spritzmittel, dafür aber besserer Verwirbelung durch ein größeres Gebläse durchgeführt. Laubhefter und Laubschneider sind aus der Bewirtschaftung nicht mehr wegzudenken und in den letzten Jahren hat die mechanische Unterstockbewirtschaftung eine besondere Bedeutung erreicht; hier verzichten wir auf chemische Unkrautbekämpfung und versuchen mit Rollhacke, hydraulischem Unterstockräumer und Scheibenpflug den Gräsern und Kräutern Herr zu werden. All diese Geräte benötigen einen Schmalspurtraktor, der



Von links: John Deere Rasentraktor 305 R, Holder A 50, Fendt 209VA, Unimog 424

die nötige Kraft und Ausstattung hat, um alle Möglichkeiten auszuschöpfen.

Zu klein ist in der Zwischenzeit der Holder mit 37 KW geworden, Er dient noch als Hofschlepper und kann zur Not noch den Rebschutz und Laubschnitt durchführen, aber es ist damit sehr mühsam. Optimal war der Bergmeister, den sie in der Wein-Geo vom Frühjahr neu lackiert sehen konnten. Aber leider ist dieser infolge eines vermuteten defekten Kabels verbrannt, und nun hat ein Fendt-Schmalspur diese Aufgabe übernommen. Mit etwas über 70 KW und einer Außenbreite von 1,32 m passt er gut durch unsere Weinbergszeilen. Mit einer guten hydraulischen Ausstattung schafft er souverän alle Arbeiten und sorgt mit Klimaanlage, Servolenkung, Sitz mit Schwingungstilgung und gefederter Vorderachse für das Wohlbefinden des Winzers.

„Summertime, and livin is easy“

Mit dieser Anfangszeile begann das letzte Lied des wunderbaren Jazztrios Christina Clark, Jeffrey Dowd und Ingo Senst am 16. August bei herrlichem Wetter in unserem Garten. Neben vielen anderen schönen Jazzstücken begeisterte dieser Gershwin-Klassiker unsere Gäste und führte zu tosendem Beifall. Geboren aus einer kleinen Idee von mir und mit Hilfe meiner Familie und Freunden, konnten wir sonntags morgens im August 70 Gäste begrüßen. Unser Garten erlaubte unter Coronaauflagen nicht mehr Gäste, aber es war für die Atmosphäre und die Stimmung genau richtig. Open Air ist bei uns auf dem Hügel wettermäßig immer ein großes Risiko, aber es hat perfekt gepasst. Ein großer Dank gilt aber vor allem den Künstlern, die auf meiner kleinen Bühne ein wunderbares Konzert gegeben haben. Wir sind jetzt natürlich in der Pflicht, nächstes Jahr ein ähnliches Konzert zu geben, mit mindestens so toller Musik, genauso gutem Wetter, leckerem Sekt

Rechts auf dem Bild ist noch unser Unimog, in Gagenau zur Welt gekommen am 5.Mai 1978. Er ist mit 70 KW vollkommen untermotorisiert und dient als Zugmaschine für Materialtransporte und Traubentransporte, ist ein immerwährender Helfer im schwierigen Gelände und mit seinem gut gefederten Fahrwerk eine Freude zu fahren.

Wenn nur die unterschiedlichen Farben nicht wären..... John Deere grün, Holder grün (meine Frau behauptet: orange), Fendt grün und Unimog grün sehen sich überhaupt nicht ähnlich. Aber alle Freunde haben mir strikt verboten, den Fendt in Unimogfarbe zu lackieren und so wird der Unterschied wohl bleiben. Da ich zudem massiv Rot-Grün-blind bin..... ist es zu verschmerzen. ☺

und Wein. Leider kann ich nur für die letzten beiden Punkte garantieren. ☺



Von Links: Ingo Senst, Kontrabass, Christina Clark, Gesang, Jeffrey Dowd, Gitarre und Gesang und im Hintergrund unser herrliches Moselpanorama