

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 |
| ausgetrunken | 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 |
|--------------|--|----------------------|
| 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 |
|--------------|--|----------------------|
| ausgetrunken | Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,5 % Restzucker: 9,0 g/l Säure: 6,4 g/l | 8,00 (10,66) |
| ausgetrunken | 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) |
| ausgetrunken | 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 |
|--------------|--|-----------------|------|
| ausgetrunken | Spätburgunder - Weißherbst feinherb | 6,20 | |
| | Alc.: 11,5 % Restzucker: 25,5 g/l Säure: 6,7 g/l | (8,26) | |
| ausgetrunken | Spätburgunder - Rosé | 6,20 | |
| | Alc.: 12,5 % Restzucker: 8,2 g/l Säure: 4,1 g/l | (8,26) | |
| 1910) 2019er | Spätburgunder – Weißherbst trocken | 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) | 2018er | Riesling - Sekt - Brut | 9,50 |
| | | Alc.: 12 % Restzucker: 3,5g/l Säure: 6,3 g/l | (12,66) |
| S-2) | 2018er | Riesling - Sekt - Trocken | 9,50 |
| | | Alc.: 12 % Restzucker: 18,2 g/l Säure: 6,1 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 Geschenkpäckungen 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: GENODED1MLW

Weinpreisliste

Herbst 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