WEINGUT - GEORGHOF

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 45 Das Infoblatt des Weingutes Georghof **Frühjahr 2022**

Liebe Weinfreunde,
liebe Freunde unseres Weines,

heute darf ich Ihnen mit Freude den neuen Jahrgang 2021 vorstellen. Ungewöhnlich kühl und nass war das Frühjahr 2021, und auch der Sommer kam nicht wie gewohnt mit wochenlanger Hitze daher. Wir konnten aufatmen, denn unsere Böden wurden wieder gut mit Wasser versorgt, die nachgepflanzten und neugepflanzten Rebstöcke wuchsen prächtig, und zum Glück hat in unseren Weinbergen kein Unwetter einen Schaden verursacht. Ungewohnt war auch der recht späte Lesetermin, fast wie in den 90er-Jahren begann die Rieslinglese erst Mitte Oktober und endete Anfang November. Die jungen Weine entwickelten in der Gärung eine wunderbare Fruchtigkeit und sind jetzt, 6 Wochen nach der Abfüllung, probier- und trinkbereit. Mehr dazu finden Sie auf den nächsten Seiten.
Leider muss ich mich auch den allgemeinen Preissteigerungen anpassen, denn unsere Lieferanten erhöhen fast wöchentlich die Preise für Kartons, Flaschen, Verschlüsse, Draht, Ersatzteile, Pfähle, Reben, und und und, dennoch sind wir froh, wenn wir die benötigten Sachen noch erhalten.
Im Moment sind unsere Reben in einer heftigen Wachstumsphase; der Austrieb war recht früh, es gab keinerlei Spätfrost und unsere Hausrebe ist schon in der Rebblüte. „100 Tage nach der Blüte beginnt die Traubenlese“, wenn diese Aussage Bestand hat, können wir die diesjährige Ernte ab dem 10. September einplanen.

Wir wünschen Ihnen und uns einen schönen Sommer, freuen uns, wenn Sie den Weg in unser Weingut finden, und hoffen, dass Sie gesund bleiben.
Familien Thomas und Georg Schmitt

In unseren Sauvignon-Blanc- und Spätburgunder-Weinbergen haben wir eine Fruchtrute am Draht befestigt und eine Fruchtrute aufrecht stehen lassen. Da Spätfrost meist Bodenfrost ist, hätte die aufrechtstehende Fruchtrute wahrscheinlich kaum Knospenschäden gehabt und hätte im Frostfall den Ertrag sichern können. Da wir zum Glück keinerlei Spätfrost hatten, haben wir die aufrechten Fruchtruten in der Zwischenzeit abgeschnitten.

Die 2021er -Weine

Die 2021er Kollektion ist etwas kleiner als 2020; in diesem Jahr gab es keine „dicken“ Spätlesen und Auslesen und auch keinen Eiswein, aber aromatische Trinkweine zu jedem Anlass.

Unsere Empfehlungen für den Sommer:

1. Riesling „Sommerwein“
Wein Nr. 2101: Leiwener Klostergarten Riesling Hochgewächs halbtrocken

Sommerwein 2022, eigentlich kennt jeder unseren „Sommerwein“ und wir versuchen jedes Jahr an die Qualität des Vorjahres anzuknüpfen. In diesem Jahr ist uns das wieder sehr gut gelungen; fruchtig, spritzig, mit wenig Alkohol und viel Aroma ist dieser Wein der ideale Begleiter zu allen sommerlichen Speisen.

2101 Leiwener Klostergarten Riesling Hochgewächs halbtrocken 6,50 €/Fl.
Alc. 10,3 % Restzucker 15,4 g/l Säure 7,1 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. 2109: Leiwener Klostergarten

Unsere zweite Empfehlung zum Sommer ist der Sauvignon-blanc, frisch-fruchtig-stachelig, denn in diesem Jahr hat er geschmacklich eine ausgeprägte Stachelbeeraromatik.
Bei Präsentationen haben einige Probierer vermutet, dass im Weinberg aus Versehen ein Stachelbeerstrauch mit geerntet wurde, aber dem ist nicht so. Es ist lupenreiner Sauvignon-blanc; es gab leider wesentlich weniger davon, als ich erhoffte.

2109 Sauvignon blanc 7,50 €/Fl.
Alc. 11,5 % Restzucker 4,9 g/l Säure 5,6 g/l

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

3. Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken
Wein Nr. 2110:

In diesem Jahr wurde der „deutsche“ Weißherbst gegen den „französischen“ Blanc de Noir ausgetauscht. Es ist exakt dasselbe, aber wir Deutschen reagieren immer ein wenig positiver, wenn es sich nach Ferne und Süden anhört. In diesem Jahr ist unser Spätburgunder sehr fein und fruchtig in der Nase und sehr trocken.

2110 Spätburgunder Blanc de Noir trocken 7,20 €/Fl.
Alc. 11,6 % Restzucker 0,1 g/l Säure 5,4 g/l

zartrosa Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und vollmundig im Geschmack
lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad

Probierpaket

Sehr geehrte Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Frühjahr und Sommer 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 empfehlenswert.

Probierpaket 1: Weine des Sommers
2 Fl. WNr. 2101 Sommerwein halbtrocken
2 Fl. WNr. 2109 Sauvignon blanc
2 Fl. WNr. 2110 Spätburgunder Blanc de Noir

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 42.- €

Probierpaket 2: trocken
1 Fl. WNr. 2109 Sauvignon blanc
1 Fl. WNr. 2110 Blanc de Noir
2 Fl. WNr. 2105 „Ritsch“ trocken
2 Fl. WNr. 2106 Kabinett trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 45.- €

Probierpaket 3: Querschnitt

1 Fl. WNr. SX Sauvignon Sekt brut
1 Fl. WNr. 2105 Ritsch trocken
1 Fl. WNr. 2106 Kabinett trocken
1 Fl. WNr. 2101 Sommerwein halbtrocken
1 Fl. WNr. 2104 Hochgewächs feinherb
1 Fl. WNr. 2103 Hochgewächs

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 48.- €

Preis für Paket 1 u. 2	im 12er-Karton	82.- €
Preis für Paket 1 u. 3	im 12er-Karton	85.- €
Preis für Paket 2 u. 3	im 12er-Karton	88.- €

Natürlich können Sie auch Ihr eigenes Probierpaket zusammenstellen; es gelten die Preise der Weinliste. Die Probierpakete mit 6 Flaschen sind ebenso wie unsere 12er-Pakete portofrei.

Neue Weinbars

Im letzten Jahr hatte ich die „Weinbars“ der Gemeinde Leiwen beschrieben, ehemalige Weinfässer, die zur Selbstbedienung kleine Weinflaschen parat hielten. Das Problem war nur: diese Fässer waren nicht isoliert und, wenn die Not am größten war, waren die kleinen Flaschen warm. Unsere Gemeindearbeiter haben das Problem erkannt und jetzt zwei isolierte Weinbars errichtet. Nachdem man bei PayPal gezahlt hat, kann man das Zahlenschloss öffnen und sich je nach Lust und Laune mit verschiedenen kleinen Weinflaschen à 0,25 ltr. versorgen. Denn meist lädt eine schöne Aussicht zum Verweilen ein, und wenn man dann noch ein kühles Glas Wein hat……

Scheiben, Rollen, Fingern…….

Schon immer versuchen wir Winzer unsere Reben so zu bearbeiten, dass sie optimal wachsen, gute Qualität und Erträge bringen, lange leben und sich bester Gesundheit erfreuen. Zu meines Vaters Jungendzeit und viele Generationen vorher war es üblich, die Weinberge im Frühjahr tief mit dem Karst aufzugraben und im Sommer mit der Hacke die Unkräuter zu entfernen. Damals hatten die meisten Winzer 5000 bis 8000 Quadratmeter Weinberge und oftmals 3-4 arbeitsfähige Männer im Haushalt. So konnten sie diese schwierige und harte Arbeit bewerkstelligen, aber ein mehr an Fläche war bei dieser Bewirtschaftung personell nicht möglich. Ab 1950 kamen die ersten Traktoren, angebaute Seilwinden zogen Pflüge und erleichterten die Arbeit. Ab 1965 gab es die ersten funktionierenden Schmalspurschlepper, das brachte wieder eine Erleichterung der Arbeit und die immer besser werdende Technik ermöglichte Pflügen, Fräsen, Mulchen und Eggen. Schwierig bleibt aber immer der Bereich unter den Rebpflanzen; Obsterzeuger haben ähnliche Probleme unter den Bäumen. Dieser Bereich ist sehr schwer zu erreichen: fährt man zu dicht mit den Geräten an die Rebstöcke, so fallen diese dem gefürchteten Eisenwurm (Beschädigung des Rebstammes und der Wurzeln durch eiserne Pflugschare) zum Opfer.
Die ersten Ideen, um den Unterstockbereich zu bewirtschaften, waren mechanische und hydrauliche Unterstockräumer, die den Boden rund um die Rebstöcke verschoben und dadurch Kräuter und Pflanzen am Wachsen hinderten.
Aber diese Stockräumer beließen rund um den Rebstock eine „Grasinsel“, die mit der Hacke von Hand zu entfernen war.
Als erste funktionierende Erfindung kam die „Scheibe“: ein gezahnter Scheibenpflug, der dicht am Rebstock vorbeigeführt, den Boden hebt und schiebt und so ganzflächig unter dem Rebstock für offenen Boden und Unkrautfreiheit sorgt. Der Scheibenpflug hat aber den Nachteil, sehr viel Boden zu bewegen und ihn in die Nachbarzeile zu verlagern, was zu ungeraden Fahrgassen führte. Als nächstes kam die Rollhacke auf den Markt, diese verlagert wenig Boden und kann sehr effizient Gras und Kräuter vermeiden. Aber es entstehen Hügel mit gelockerter Erde, die ein optimaler Wuchsboden für Gräser und Kräuter sind. Deshalb wurde noch die Fingerhacke entwickelt. Mittig zwischen den Achsen des Traktors sind die Rollhacken angebaut, die den Zwischenstockboden lockern. Hinten am Traktor sind die Fingerhacken angebaut; diese Kunststofffinger drehen sich elegant um den Rebstock und verteilen Boden und Gräser wieder, so dass eine glatte und doch gelockerte Fläche unter den Reben entsteht. Natürlich reicht es nicht, in der Saison einmal damit durch die Rebzeile zu fahren, je nach Jahr und Feuchtigkeit sind 3-8 Überfahrten nötig, um den Bewuchs im Griff zu halten. Aber alles ist besser, als mit dem Karst und der Hacke von Hand zu arbeiten.

Der Scheibenpflug ist optimal bei einer Fahrgeschindigkeit von 7-10 km. Die gezahnten Scheiben sind sehr scharf und schneiden die Wurzeln von Gräsern und Kräutern ab, aber auch von Reben, wenn man ihnen zu nahe kommt.

Die Rollhacke verlagert wesentlich weniger Boden als der Scheibenpflug, sollte aber auch schnell gefahren werden. Sie erzeugt kleine Hügel von gelockerter Erde unter den Rebstöcken, die ein optimales Pflanzbeet für allerlei Gräser und Kräuter sind.

Die Fingerhacke (Produktbild der Firma Kress) habe ich erst bestellt und hoffe, dass sie bald geliefert wird. Diese wird in Kombination mit der Rollhacke gefahren und ebnet den von der Rollhacke aufgehäuften Hügel wieder ein. Damit wird ein schnelles Anwachsen der Gräser und Kräuter verhindert.