

## Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. Euro
2112) 2021er	<b>Riesling - Trocken</b> Mosel – Qualitätswein b. A. Alc.: 11 % Restzucker: 7,7 g/l Säure: 6,1 g/l	5,60
2113) 2021er	<b>Riesling – Halbtrocken</b> Mosel – Qualitätswein b. A. Alc.: 10,4% Restzucker: 16,2 g/l Säure: 6,4 g/l	5,60
2114) 2021er	<b>Riesling – Lieblich</b> Mosel – Qualitätswein b. A. Alc.: 8 % Restzucker: 69,1 g/l Säure: 7,7 g/l	5,60

## Weingruppe: fruchtig trocken

Weine, spritzig, fruchtig und optimal zum Essen

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2109) 2021er	<b>Sauvignon blanc</b> Alc.: 11,5 % Restzucker: 4,9 g/l Säure: 5,6 g/l (10.-)	7,50
2106) 2021er	<b>Leiwener Laurentiuslay</b> Riesling Kabinett - Trocken (10,66) Alc.: 11,2 % Restzucker: 5,4 g/l Säure: 6,7 g/l	8,-
2005) 2020er	<b>Ritsch - Leiwener Laurentiuslay</b> 7.- Riesling Qualitätswein b. A. - Trocken (9,33) Alc.: 12 % Restzucker: 7,3 g/l Säure: 5,8 g/l	
2105) 2021er	<b>Ritsch - Leiwener Laurentiuslay</b> 7,20 Riesling Qualitätswein b.A. - Trocken (9,60) Alc.: 12 % Restzucker: 8,3 g/l Säure: 5,5 g/l	

## Weingruppe: kräftig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Reife, gehaltvolle Spätlese, fein und ausgewogen im Duft, kraftvoll und edel im Geschmack

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2006) 2020er	Riesling - Spätlese - Trocken <b>Leiwener Laurentiuslay</b> Alc.: 12,3 % Restzucker: 4,8 g/l Säure: 6,3 g/l	9,20 (12,26)

## Weingruppe: sommerlich

Fruchtig, erfrischender Wein mit leichter Süße und zarter gut eingebundener Säure

2001) 2020er	<b>Sommerwein</b> Riesling - Hochgewächs – halbtrocken 6,40 Leiwener Klostersgarten (8,53) Alc.: 10,5 % Restzucker: 14,6 g/l Säure: 6,2 g/l	
2101) 2021er	<b>Sommerwein</b> Riesling - Hochgewächs – halbtrocken 6,50 Leiwener Klostersgarten (8,66) Alc.: 10,3 % Restzucker: 15,4 g/l Säure: 7,1 g/l	

Picknickflasche per 0,25 ltr . 4.- €  
(16.-)

## Weingruppe: feinherb

Eleganter Wein mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel im Geschmacksbereich zwischen halbtrocken und lieblich

2004) 2020er	Riesling - <b>Hochgewächs</b> - feinherb 7.- Leiwener Laurentiuslay (9,33) Alc.: 10,7 % Restzucker: 21,4 g/l Säure: 5,4 g/l	
2104) 2021er	Riesling - <b>Hochgewächs</b> - feinherb 7,20 Leiwener Laurentiuslay (9,60) Alc.: 10,7 % Restzucker: 27,3 g/l Säure: 7,8 g/l	

## Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Hochgewächs- und Spätleseweine, gehaltvoll und kräftig

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2103) 2021er	Riesling - <b>Hochgewächs</b> 7,20 Leiwener Laurentiuslay (9,60) Alc.: 7,9 % Restzucker: 66,3 g/l Säure: 7,6 g/l	
2002) 2020er	<b>Klüsserather Bruderschaft</b> 8,20 Riesling - Spätlese (10,93) Alc.: 8,4 % Restzucker: 63 g/l Säure: 5,2 g/l	
2003) 2020er	<b>Leiwener Laurentiuslay</b> 9,20 Riesling - Spätlese (12,26) Alc.: 8 % Restzucker: 75,1 g/l Säure: 5,2 g/l	

## Auslese, Eiswein, Beerenauslese

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2007) 2020er	Riesling - <b>Auslese</b> 16.- Leiwener Laurentiuslay (21,33) Alc.: 8 % Restzucker: 90,3 g/l Säure: 6,4 g/l	
2008) 2020er	Riesling - <b>Eiswein</b> 18.- Leiwener Klostersgarten (48.-) Alc.: 8,4 % Restzucker: 164 g/l Säure: 10,7 g/l	
1808) 2018er	Riesling - <b>Beerenauslese</b> 20.- Leiwener Laurentiuslay (53,33) Alc.: 811,3% Restzucker: 109 g/l Säure: 7,8 g/l	

Wir versenden im 12er Karton frei Haus deutschlandweit mit DHL

## Weißherbst, Blanc de Noir, Rosé

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl.	Euro
1910)	2019er Spätburgunder - <b>Weißherbst</b> trocken	6,40	
	Alc.: 13,2 % Restzucker: 1,1 g/l Säure: 4,1 g/l	(8,53)	
2110)	2021er Spätburgunder - <b>Blanc de Noir</b>	7,20	
	Alc.: 11,6 % Restzucker: 0,1 g/l Säure: 5,4 g/l	(9,60)	
2010)	2020er Spätburgunder - <b>Rosé</b> feinherb	6,70	
	Alc.: 11,3 % Restzucker: 12,9 g/l Säure: 4,3 g/l	(8,93)	

## Mosel - Sekt

### Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt Traditionelle Flaschengärung

S-1)	2018er <b>Riesling - Sekt - Brut</b>	10,50	
	Alc.: 12 % Restzucker: 3,5 g/l Säure: 6,3 g/l	(14,-)	
SX)	2019er <b>Sauvignon blanc - Sekt - Brut</b>	12,50	
	Alc.: 13 % Restzucker: 5,2 g/l Säure: 4,5 g/l	(16,66)	

## Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2021)	<b>Traubensaft</b> - Müller -Thurgau	3,40	
	mind. haltbar bis September 2024	(4,53)	

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	263 kJ (64 kcal)	davon Zucker	14,9 g
Kohlenhydrate	14,9 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 und Raritäten finden Sie in unserem Webshop: [www.weingut-georghof.de](http://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 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](http://www.weingut-georghof.de)

Alle Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung: Iban: DE87 5856 1771 0000 1017 76

BIC: GENODED1MLW

## Weinpreisliste

Frühjahr 2022

Deutscher Qualitätswein  
Mosel



WEINGUT  
**GEORGHOF**

Drosselweg 1  
54340 Leiwen/Mosel  
Telefon: 06507-8349  
Fax: 06507-802401  
[info@weingut-georghof.de](mailto:info@weingut-georghof.de)  
[www.weingut-georghof.de](http://www.weingut-georghof.de)