
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

Te1.: 06507/8349
Fax.: 06507/802401
www.weingut-georghof.de

Ausgabe 46 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Herbst 2022

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

sehr früh war in diesem Jahr die Traubenlese. Nach einem unglaublich trockenen Jahr begann unser Herbst am 19. September mit der Ernte der Sauvignon blanc-Trauben. Spätburgunder- und Müller-Thurgau-Trauben folgten direkt danach, und der spätreifende Riesling ließ auch nicht lange auf sich warten. Täglich hofften wir im Sommer auf Regen, auch die Wetterdienste stellten in ihren Prognosen immer wieder Regenschauer, Gewitter und Unwetter in Aussicht. Angekommen ist davon allerdings nur wenig, und im Juli haben wir angefangen, die Trauben an den jungen Stöcken abzuschneiden, damit diese überleben konnten. 1 Liter Regen im Juli ist der absolute „Negativrekord“, und alle neugepflanzten Reben haben deutliche Schäden davongetragen. Im August haben wir dann noch alle Reben unter 10 Jahren im Steilhang von Ihren Trauben befreit, so dass diese wenigstens eine Überlebenschance hatten. Und dann begann der Herbst.

Hatten wir im trockenen Sommer noch befürchtet, nur „Trockenmasse“ und keine saftigen Trauben zu ernten, so brachten die 70 Liter Regen am 14./15. September doch noch Saft in die Trauben. Die Erntemenge war wesentlich höher als befürchtet, die Traubenqualität sehr gut. Selektion war das Motto dieses Herbstes: Wir hatten Rebstöcke mit ausreichender Wasserversorgung, Rebstöcke mit leichten Trockenschäden und Rebstöcke mit schweren Trockenschäden. Diese wurde getrennt geerntet und ausgebaut. Wir hatten noch auf „dicke Moste“ gehofft, Moste mit hohen Oechslegraden im Auslese- und Beerenauslesebereich; aber die Hoffnung auf Eintrocknung der Beeren zu Rosinen wurde

durch immer wieder aufkommenden Regen verhindert. So endete bei uns die Qualitätspyramide bei Spätlese, aber die Moste und werdenden Weine bestechen durch eine wunderbare Fruchtigkeit und Fülle bei einer sehr sanften Säure. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen schönen Spätherbst. Und bleiben Sie gesund!

Familie Thomas Schmitt



Blick in den Weinberg „Im Stortel“ in der Leiwener Laurentiuslay kurz nach dem Herbst bei wunderschöner Herbstbelaubung.

Die 2021er-Weine



Das „traditionelle“ Bild unserer Herbstmannschaft auf der Ritsch. In diesem Jahr mussten wir auf die Treppestufen ausweichen, da der bisherige „Fotostandort“ zugewachsen war. Auch die Lesetruppe war kleiner als in den Vorjahren, es waren „keine Herbstferien“, und wir waren dankbar für jeden der freiwilligen Helfer, die uns sehr motiviert beistanden.

Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. Riesling „Ritsch“

Wein Nr. 2105: Leiwener Laurentiuslay Qualitätswein trocken

Die Ritsch ist in jedem Jahr ein Bestandteil meiner Winterweine. Viele von ihnen kennen diesen aromatischen und harmonischen Wein; und der Weinberg erzeugt jedes Jahr wunderbare Trauben. Der Weinberg wurde 1989 mit Rieslingreben bepflanzt, es sind größtenteils „alte Reben“, der Ertrag ist meist geringer als bei jungen Reben, die Qualität der Trauben jedoch deutlich besser.

2105 Leiwener Laurentiuslay Riesling
Qualitätswein trocken 7,20 €/Fl.
Alc. 12 % Restzucker 8,3 g/l Säure 5,5 g/l

grüngelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, kräftig und voll im Geschmack
lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



2. Riesling Kabinett trocken

Wein Nr. 2106 Leiwener Laurentiuslay

Dieser Wein stammt aus unserem „großen“ Weinberg in der Laurentiuslay „Im Stortel“. Man riecht eine üppige Spontangärung, der Wein ist wunderbar trocken und fruchtig. Mit seiner geringen Restsüße ist er perfekt für leichte Fischgerichte

2106 Leiwener Laurentiuslay
Riesling Kabinett trocken 8,- €/Fl.
Alc. 11,2 % Restzucker 5,4 g/l Säure 6,7 g/l

Ein „leichter“ Kabinett-Wein für „fortgeschrittene“ Weinliebhaber.

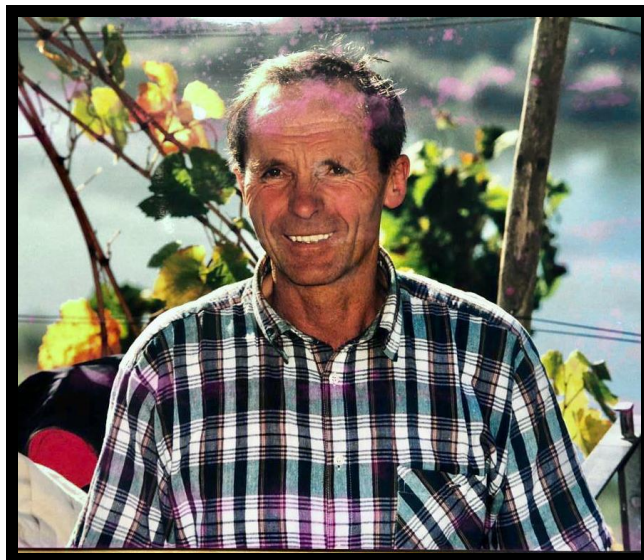
lagerfähig: 3 – 7 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



Traurige Nachrichten

Liebe Freunde und Bekannte, liebe Weinkunden und Weinliebhaber, leider muss ich Euch/Ihnen die traurige Nachricht überbringen, dass am 5. Oktober 2022 mein Vater Georg seine Augen für immer geschlossen hat. Seinen 89. Geburtstag am 8. September erlebte er noch zuhause bei recht guter Gesundheit, den diamantenen Hochzeitstag am 25. September mussten meine Eltern im Krankenhaus verbringen. Seine letzten Tage konnte er noch zuhause inmitten der Familie erleben. Seine letzten Fragen galten der Traubenqualität und dem Lesefortschritt und sozusagen nach dem letzten Tag der Hauptlese in der Laurentiuslay ging sein Leben zu Ende.

Mein Vater Georg war der Gründer unseres Weingutes an seinem jetzigen Standort. Er hatte den Mut und die Schaffenskraft, aus den beengten Verhältnissen in Leiwenz auszusiedeln und unser Weingut hier in Zummet zu erbauen. Technik und Innovationen waren bis ins hohe Alter sein Steckpferd, und er war immer bereit, sich mit neuer Technik und neuen An- und Ausbaumethoden zu beschäftigen. In meiner Jugend war mir nicht richtig bewusst, wie modern mein Vater war. Aber während meiner Ausbildung zum Weinbautechniker in Bad Kreuznach wurde uns die Geschichte der Weinbaumechanisierung erläutert; und mein Vater hatte jede Maschine, die vernünftig konstruiert war und einen Arbeitsvorteil versprach.



Sein größtes Projekt war die Rekultivierung unseres Weinbergs „im Stortel“ in der Laurentiuslay. Monatelang legte er mit einem Planierraupenfahrer den Weinberg an, baute jahrelang Stützmauern und Wasserläufe und organisierte den Bau der ersten Monorackbahn in unserer Region. Dieser Weinberg war sein ganzer Stolz, und wir hoffen, noch jahrzehntelang gute Weine aus dieser Spitzenlage erzeugen zu können.

Wir sind als Familie froh, solch einen Ehemann, Vater, Schwiegervater und Großvater gehabt zu haben, und hoffen, dass Sie auch positive Erinnerungen an seinen Humor und seine Freundlichkeit haben.

Telefonische Erreichbarkeit

Seit letztem Jahr wird an unserer digitalen Zukunft gearbeitet. Unsere Gemeindeverwaltung hat sich bemüht, den digitalen Anschluss aller Häuser in unserer Gemeinde zu erreichen. Leider war nur ein Anbieter bereit, die weitverbreiteten Gebäude in unserem Ortsteil „Zummet“ mit Glasfaser zu versorgen. „Unsere grüne Glasfaser“, ein Unternehmen, das für O2 arbeitet, ist nun seit Monaten dran, die nötigen Leerrohre, Verteilkästen und Glasfaserleitungen zu erstellen. Die Arbeitstrupps sind sehr fleißig und nett, bestehen meist aus Südamerikanern und Rumänen und die Verständigung ist spannend. Leider ist aber auch die Organisation und Koordination spannend, einige Gebäude haben schon einen funktionierenden Glasfaseranschluss, andere haben den bisherigen Anschluss abgestellt, der neue funktioniert aber nicht. Bei uns liegt das Glasfaserkabel bis kurz vor dem Büro, der Hausanschluss fehlt allerdings noch. Da im Moment nicht absehbar ist, wann es weitergeht, ob der Festnetzanschluss erreichbar bleibt und wann wieder eine sichere Kommunikation möglich ist, können Sie mich gerne über meine Mobiltelefonnummer erreichen. Unter der Nummer **0172-653 1088** stehe ich meist zur Verfügung, nur im Weinkeller gibt es keinen Empfang und auch einige Funklöcher bestehen noch in unserer Region.

Ich hoffe, dass auch der E-Mailverkehr weiter funktioniert und alle Schreckensszenarien ausbleiben.

Ein Leben in völliger Abgeschiedenheit soll für manche ganz nett sein, für mich ist Kommunikation immer erfreulich und lebenswichtig.

Öffnungszeiten

Unsere Öffnungszeiten waren bisher von 14 Uhr bis 19 Uhr. Leider können wir nicht gewährleisten, dass immer jemand zu diesen Zeiten im Haus ist. Ich bin fast immer im Weinberg und nur an Regentagen im Büro oder Keller. Meine Frau Elke ist als Lehrerin immer mehr in den Schulalltag eingebunden und auch nachmittags oftmals mit Unterricht, Konferenzen und Besprechungen außerhalb des Hauses beschäftigt. Damit Ihr Weg zu uns erfolgreich ist, bitten wir Sie herzlichst, kurz mit uns Kontakt aufzunehmen. Unter der Mobil Nummer: **0172 653 1088** bin ich fast immer erreichbar und kann oft auch sehr kurzfristig mit Ihnen einen Probetermin wahrnehmen. Sollten Sie dann allerdings schon im Hof stehen.....