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 47 Das Infoblatt des Weingutes Georghof **Frühjahr 2023**

Liebe Weinfreunde,
liebe Freunde unseres Weines,

2022 war ein besonderes Jahr; noch nie habe ich in meinem Winzerleben eine solche Trockenheit und so wenig Regen in den Monaten April bis August erlebt. Die Reben haben gedürstet und man sah deutlich den Unterschied zwischen jungen und alten Reben. Die alten Reben mit Ihrem weit verzweigten und tiefem Wurzelwerk überstanden diese lange Trockenphase sehr gut und erbrachten hervorragende Trauben; bei den jungen Reben mussten wir eingreifen und schon früh Trauben abschneiden, damit diese Rebstöcke überleben konnten. Im gesamten August fiel 1 mm Regen: in dieser Zeit werden die Traubenbeeren saftig, sie gehen in den „Wein“ und benötigen viel Feuchtigkeit und die Reben saugten scheinbar aus jedem Tautropfen das benötigte Nass.
Mitte September, kurz vor Beginn der Lese, kam dann der erste nennenswerte Regen für diesen Sommer und die Trauben gewannen an Fülle und Reife.
Gesund waren die Trauben, aber es gab deutlich weniger als in einem „normalen“ Jahr, da wir viele Trauben mit Trockenschäden ausselektieren mussten; aber die Qualität ist hervorragend. Anfang April wurde der neue Jahrgang abgefüllt: das „neue“ Etikettendesign kennen Sie vielleicht schon vom Sekt. Ab Anfang Mai sind nun die Weine zum Probieren bereit. Auf den nächsten Seiten finden Sie kleine Beschreibungen von einigen Weinen und einigen neuen Begriffen. Wir haben jetzt auch einen alkoholfreien Riesling im Angebot, die Beschreibung ist auf Seite 4.
Am 6. Mai hat unsere „große“ Tochter Ruth „staatlich“ geheiratet, abends fand der Polterabend im Weingut statt und die vorhergehenden Arbeiten (räumen, anstreichen, putzen) haben für etwas mehr Ordnung und Farbe im Weingut gesorgt. Im September findet dann die kirchliche Hochzeit statt. Unser „Schwiegersohn“ Marc (ein Leiwener Jung) ist bei etlichen Arbeiten im Weingut bereits als Retter in der Not eingesprungen.
Wir wünschen Ihnen und uns einen schönen Sommer, freuen uns, wenn Sie den Weg in unser Weingut finden, und hoffen, dass Sie gesund bleiben.
Familie Thomas Schmitt

In diesem Jahr ist der Austrieb bisher recht spät. Kalte Nächte und geringe Tageshöchsttemperaturen haben die jungen Triebe veranlasst, im „Wintermantel“ zu bleiben. Jetzt wird es wärmer und die Rebblätter entfalten sich.

Die 2022er -Weine

Die 2022er Kollektion überzeugt mit fruchtigen und aromatischen Weinen. In unseren Steilhängen mussten wir wegen der Trockenheit im Sommer viele Trauben von jungen Reben abschneiden, so dass wir nur eine „kleine“ Ernte im Berg hatten. Wir freuen uns aber sehr über das Ergebnis.

Unsere Empfehlungen für den Sommer:

1. Riesling „Sommer“
Wein Nr. 2201:

Sommerwein 2023, eigentlich kennt jeder unseren „Sommerwein“, und wir versuchen jedes Jahr an die Qualität des Vorjahres anzuknüpfen. In diesem Jahr hat die Natur mitgespielt, die alten Reben haben kaum unter der Trockenheit gelitten, und wir konnten reife und fruchtige Trauben ernten, die diesen „süffigen“ Wein hervorgebracht haben.

2201 *Riesling „Sommer“ halbtrocken* *7.-* €/Fl.
Alc. 10,3 % Restzucker 15,2 g/l Säure 6,9 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. 2209:

Unsere zweite Empfehlung zum Sommer ist der Sauvignon-blanc. In diesem Jahr waren die Sauvignontrauben sehr reif und süß; hieraus entstand ein fruchtiger Terrassenwein, der „gar nicht so leicht“ ist.
Bei der Gärung des Weines entsteht aus sehr süßen Trauben einiges an Alkohol, aber auch an Aromen nach reifen Früchten und Paprika, Holunder und Stachelbeere.

2209 Sauvignon blanc 8.- €/Fl.
Alc. 12,6 % Restzucker 7,6 g/l Säure 4,2 g/l

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

3. Spätburgunder „Rosé“
Wein Nr. 2210:

2022 war für den Burgunder ein sehr gutes Jahr, die Reben haben in den „trockenen“ Monaten sehr gedürstet, die Trauben waren im Herbst allerdings perfekt und hatten ein wunderbares Aroma.

2210 *Spätburgunder Rosé feinherb* *8.- €/Fl.*
Alc. 10,6 % Restzucker 23 g/l Säure 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. 2201 „Sommer“ halbtrocken
2 Fl. WNr. 2209 Sauvignon blanc
2 Fl. WNr. 2205 „Ritsch“ Riesling trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 45..- €

Probierpaket 2: trocken
2 Fl. WNr. 2209 Sauvignon blanc
2 Fl. WNr. 2205 „Ritsch“ Riesling trocken
2 Fl. WNr. 2206 „Felsenlay“ Riesling trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 51.- €

Probierpaket 3: feinherb und lieblich
1 Fl. WNr. 2204 „Schieferrausch“ feinherb
1 Fl. WNr. 2210 Spätburgunder feinherb
2 Fl. WNr. 2202 Bruderschaft Spätlese
2 Fl. WNr. 2203 Laurentiuslay Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 52.- €

Probierpaket 4: Riesling-Querschnitt
1 Fl. WNr. 2205 „Ritsch“ Riesling trocken
1 Fl. WNr. 2206 „Felsenlay“ Riesling trocken
1 Fl. WNr. 2201 „Sommer“ halbtrocken
1 Fl. WNr. 2204 „Schieferrausch“ feinherb
1 Fl. WNr. 2202 Bruderschaft Spätlese
1 Fl. WNr 2203 Laurentiuslay Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 50.- €

Preis für Paket 1 u. 2	im 12er-Karton	91.- €
Preis für Paket 1 u. 3	im 12er-Karton	92.- €
Preis für Paket 1 u. 4	im 12er-Karton	90.- €
Preis für Paket 2 u. 3	im 12er-Karton	98.- €
Preis für Paket 2 u. 4	im 12er-Karton	96.- €
Preis für Paket 3 u. 4	im 12er-Karton	97.- €

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.

„Ritsch“, „Schieferrausch“, „Felsenlay“

Liebe Weinfreunde,
das Weingesetz von 1972 hat den deutschen Wein in verschiedene Qualitätsstufen eingeteilt.
Zum einen gibt es Tafelwein und Landwein, dann Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) und Qualitätswein mit Prädikat. Die Prädikatsbegriffe sind bekannt: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein sind qualitativ genau deklariert und mit ihren Mindestanforderungen festgelegt.
Jetzt wurde das Weingesetz ein wenig verändert und die Qualitätspyramide eingeführt, wobei die alten Prädikatsbegriffe weiterhin ihre Geltung haben. Es gibt jetzt Qualitätsweine, Ortsweine und Lagenweine. Das alles ist gut und richtig, aber zur Vereinfachung trägt es nur begrenzt bei.
Deshalb haben wir auch ein wenig nachgedacht und unseren Weinen Namen gegeben:

„Ritsch“ ist ein Wein aus unserer Steillage Leiwener Laurentiuslay. Der Weinberg liegt auf einem Rutschhang, deshalb heißt er „auf der Ritsch“. Er wird immer trocken ausgebaut, meist mit wenig Säure und ist ein idealer Wein zu den meisten Speisen.

„Schieferrausch“ nennt man im Steilhang eine Mulde oder Kuhle, wo sich Steine durch Erosion sammeln. In unserem großen Weinberg „im Stortel“ in der Leiwener Laurentiuslay haben wir etliche dieser „Schieferrauschen“; Aus diesem Bereich stammt auch der Wein: ein Riesling feinherb mit fruchtiger Süße und feiner Säure, der sich hervorragend zu einem abendlichen Genuss mit Käse und Brot eignet. Der Begriff „Schieferrausch“ enthält allerdings auch das Wort „Rausch“, ob es dazu kommt, liegt allerdings vollkommen in Iihrem Ermessen☺.

„Felsenlay“ hingegen symbolisiert einen feinen und filigranen trockenen Riesling, der ebenfalls aus der Laurentiuslay stammt. Es ist derselbe Weinberg wie beim Schieferrausch, es gibt hier neben den „Schieferrauschen“ sehr harte Felsbereiche. Dass hier die Reben Halt finden und sich mit Nährstoffen und Wasser aus diesem kargen und harten Gestein versorgen, ist schon sehr bemerkenswert. Dieser Wein besticht durch seine Fülle an Aromen, durch seine Komplexität und seine Rasse. Es ist ein Riesling für Fortgeschrittene!

Riesling-Alkoholfrei

Moderater Weingenuss ist gesund!!!!! Oder doch nicht? Wie bei so vielem streiten sich hier die Gelehrten, es wird wohl nie eine für alle zufriedenstellende Statistik geben. Aber eines ist klar: Menschen, die das Leben genießen, sich Zeit zum Essen und Ruhen nehmen, haben eine größere Zufriedenheit und damit oft auch eine größere innere Ruhe. Wein kann zu diesem Leben dazu gehören und dem einen oder anderen Genuss und Freude verschaffen.
Aber ist gibt Momente, da ist es auch gut, auf Alkohol und sogar auf Wein zu verzichten: sei es Medikamenteneinnahme oder Fastenzeit, Autofahren, aber auch Tage, an denen die Lust auf alkoholische Getränke einfach nicht da ist.
Hier wollte ich die Lücke in unserem Angebot schließen und neben dem Traubensaft ein alkoholfreies Getränk anbieten, das mehr Wein als Saft ist und vielleicht doch das Gefühl gibt, z.B. bei Feiern, nicht von den prostenden Menschen ausgeschlossen zu sein.
Wir ernten also Trauben, die nicht zu süß sind, aber trotzdem fruchtig und reif. Danach pressen wir schonend den Saft heraus, vergären den Zucker des Saftes teilweise zu Alkohol, wobei sehr viele Frucht- und Duftaromen entstehen. Dann stoppen wir den Gärprozess noch im lieblichen Stadium der Gärung, lassen die Hefen absitzen und filtrieren die Trubstoffe aus dem Wein. Im nächsten Arbeitsschritt wird nun der Wein durch eine Vakuumverdampfungsanlage geschickt, hier wird bei niedriger Temperatur der Alkohol schonend entfernt mit dem Ziel, viele Aromen im Getränk zu erhalten. Danach erfolgt die Abfüllung und der „alkoholfreie Riesling“ ist fertig. Dieser „Riesling Alkoholfrei“ ist ein Zukauf, wir haben weder die Technik noch die Erfahrung, einen Wein zu entalkoholisieren, aber der Geschmack hat uns überzeugt.
Mit einem Restzucker von 45g/l ist er wesentlich weniger süß, als ein Traubensaft mit 150g/l, dennoch für Diabetiker nicht geeignet.

RAf-1) Riesling Alkoholfrei 7,50 €/Fl.
Ab 6 Flaschen frei Haus zum Preis von 45€/Karton
Alc. 0,0 % Restzucker 45 g/l Brennwert 50g/l
LNr. 282106 mind. haltbar Juli 2024