
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

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

Ausgabe 48 **Das Infoblatt des Weingutes Georghof** Herbst 2023

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

wieder ist ein Herbst eingebracht und wir sind sehr zufrieden. 2023 war ein arbeitsreiches Jahr: ein nasses Frühjahr brachte Feuchtigkeit in den Boden, und die Reben starteten schwungvoll im Mai mit dem Austrieb. Strahlender Sonnenschein und sehr trockenes Wetter ließen die Reben schnell und üppig wachsen. Als sich die Frühjahrsfeuchtigkeit langsam zu Ende neigte, begann Mitte Juli eine Regenphase, die unsere jungen und neu angepflanzten Reben freute, für die Ertragsreben aber nicht so optimal war. Kleine Beeren an den Trauben wurden durch das „Zuviel“ an Regen immer dicker und drückten sich gegenseitig kaputt. So entstand bei manchen Trauben Fäulnis, die sogar zu „essigfaulen Trauben“ führte. Der Riesling war davon wenig betroffen, aber die früher reifenden Sorten Müller-Thurgau, Sauvignon blanc und vor allem die Burgundersorten mussten von uns sehr intensiv von Hand selektiert werden. Schon am 18. September startete der Herbst und trotz des perfekten Wetters schritt die Reifeentwicklung der Trauben stetig voran. Wir mussten uns mit der Ernte sehr beeilen, um größere Ertragsverluste zu vermeiden. Reif, fruchtig und sehr aromatisch waren die Trauben, aber von Rebe zu Rebe sehr unterschiedlich. Ältere Reben mit gutem Wurzelwerk hatten oft viel Ertrag, jüngere Reben hatten weniger Trauben angesetzt. Manche Trauben hatten viel Fäulnis, andere waren kerngesund und reif und prall. So mussten wir jede Traube genau betrachten, die negativen Beeren auf den Boden, die gesunden Trauben in den Eimer schneiden. Schon am 9. Oktober war für uns der Herbst beendet, die Moste gären im Moment noch im Keller und ich bin glücklich mit dem Geschmack der werdenden Weine.

Am 16. September fand noch kurz vor dem Herbst, bei herrlichem Sonnenschein, die kirchliche Hochzeit unserer Tochter Ruth und ihrem Mann Marc statt. Es war ein perfektes Fest und wir haben den Tag sehr genossen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Weinempfehlungen für den Winter, einen Bericht über unsere neue Rebsorte, die wir gepflanzt haben, und einige Probierpakete, die sie gerne ordern können.

Wir wünschen Ihnen und uns einen schönen Winter, freuen uns, wenn Sie den Weg in unser Weingut finden, und hoffen, dass Sie gesund bleiben.

Familie Thomas Schmitt



10-Uhr-Pause im Weinberg „Im Stortel“ bei der Traubenlese. In diesem Jahr konnten wir bei schönstem Wetter wundervolle Trauben ernten. Unsere Helfer litten aber heftig unter den Temperaturen; bei bis zu 30 Grad in der Sonne waren Pausen mit Wasser- und Powerriegelversorgung sehr beliebt

Die 2022er -Weine



Unsere Herbstmannschaft am letzten Erntetag im Steilhang 2023. Ich freue mich immer, eine große Helfertuppe zu haben, damit wir zum optimalen Zeitpunkt die Trauben ernten können. Der unterschiedliche Verschmutzungsgrad der Hosen liegt nicht am mangelnden Engagement der Helfer (das war perfekt), sondern an der Griffigkeit des Schuhwerks, der Lesetechnik und den Unterschieden in der Steilheit und Rutschigkeit des Weinbergs.

Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. Riesling „Felsenlay“

Wein Nr. 2206:

Die „Felsenlay“ ist aus den reifsten und besten Trauben geerntet. Harter Fels mit wenig Feinerde, eine perfekte Ausrichtung der Reben zur Sonne und trotz der Trockenheit des Jahres 2022 eine ausreichende Wasserversorgung der alten Reben führten zu diesem Wein. Kräftig und elegant, mit einem feinen Duft nach reifen Trauben ist dieser Wein ein wunderbares Geschmackserlebnis zu kräftigen Fleisch- und Fischgerichten.

2206 Riesling „Felsenlay“ trocken 9,80 €/Fl.
Alc. 12 % Restzucker 5,0 g/l Säure 6,3 g/l

Fast goldgelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, fruchtig und lebendig im Geschmack

lagerfähig: 5 – 7 Jahre

Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



2. Riesling „Schiefferaus“ feinherb

Wein Nr. 2204:

Ein völlig anderer Riesling ist der „Schiefferaus“ feinherb, er stammt aus demselben Weinberg, allerdings ist hier die Bodenstruktur ganz anders. Hier finden die Reben mehr tiefgründigen Boden, der von vielen Schiefersteinen überdeckt ist. Der Wein ist sehr fruchtig, mit einem wunderbaren Säure-Süßespiel und passt perfekt zu einem geselligen Abend mit Brot und Käse und guten Gesprächen.

2204 Riesling „Schiefferrausch“ feinherb 7,80 €/Fl.
Alc. 11,2 % Restzucker 21,7 g/l Säure 6,5 g/l

Gelbgrüne Farbe, kräftiger, würziger Duft, fein und ausgewogen im Geschmack
lagerfähig: 3 – 8 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



Honigaromen, eine zarte Säure und einen wundervollen lang anhaltenden Abgang. Ein idealer Wein anstelle eines Desserts, zu einem Fruchtdessert oder als Begleiter in den Abend.

2203 Riesling Spätlese 9,80 €/Fl.
lieblich
Alc. 8 % Restzucker 69 g/l Säure 7,6 g/l

Grüngelbe Farbe, feiner Honigduft mit fein abgestimmter Säure
lagerfähig: 5 – 10 Jahre Jahre
Trinktemperatur: 8 – 10 Grad



3. Riesling Spätlese Laurentiuslay Wein Nr. 2203:

Der 3. Riesling aus der Laurentiuslay ist eine klassische liebliche Spätlese. Sie besticht durch fruchtige

Probierpaket

Sehr geehrte Weinliebhaber, gerne können Sie auch in diesem Herbst und Winter 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: trockene Rieslinge

- 1 Fl. WNr. 2105 „Ritsch“ trocken
- 1 Fl. WNr. 2106 Kabinett trocken
- 2 Fl. WNr. 2205 „Ritsch“ trocken
- 2 Fl. WNr. 2206 „Felsenlay“ trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 50.- €

Probierpaket 2: nicht Riesling

- 2 Fl. WNr. 2209 Sauvignon blanc trocken
- 2 Fl. WNr. 2110 „Blanc de Noir“ trocken
- 2 Fl. WNr. 2210 Spätburgunder Rosé feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 46.- €

Probierpaket 3: feinherb und lieblich

- 2 Fl. WNr. 2204 „Schiefferrausch“ feinherb
- 2 Fl. WNr. 2202 Bruderschaft Spätlese
- 2 Fl. WNr. 2203 Laurentiuslay Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 52.- €

Probierpaket 4: Festtagsquerschnitt

- 1 Fl. WNr. 2206 „Felsenlay“ Riesling trocken
- 1 Fl. WNr. 2209 Sauvignon blanc trocken
- 1 Fl. WNr. 2210 Rosé Spätburgunder feinherb
- 1 Fl. WNr. 2204 „Schiefferrausch“ feinherb
- 1 Fl. WNr. 2203 Laurentiuslay Spätlese
- 1 Fl. WNr. 2008 Eiswein

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 61.- €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton	91.- €
Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton	97.- €
Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton	106.- €
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton	93.- €
Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton	102.- €
Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton	108.- €
Preis für Adventspaket 1-4 in 2 x 12er	200.- €

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.

Weinliste

Die Weinliste Herbst 2023 unterscheidet sich nur minimal von der Liste Frühjahr 2023. Unter Berücksichtigung von Kosten, Umweltschutz und Nachhaltigkeit habe ich diese Liste nicht ausgedruckt. Ich hoffe auf Ihr Verständnis und darauf, dass Sie die Liste Frühjahr 2023 noch haben. Auf unserer Webseite www.weingut-georghof.de finden Sie die neue Liste zum Download oder zum direkten Ansehen. Gerne können Sie sich auch in unserem Weishop informieren. Sollten Sie keinen Zugriff auf das Internet haben, können Sie gerne eine Liste bei mir telefonisch bestellen.

PIWI: Sauvignier gris

Sie alle kennen die klassischen Rebsorten: Riesling, Spätburgunder, Weißburgunder, Müller-Thurgau und viele andere.

Diese Sorten sind teilweise seit Jahrhunderten bewährt, haben aber das Problem, dass sie empfindlich gegen den Mehltau sind. Dieser Mehltau ist eine Pilzinfektion, die in zwei Formen auftritt: dem echten Mehltau, auch Oidium genannt, und dem falschen Mehltau, der auch als Peronospora bezeichnet wird. Beide Pilze haben ganz unterschiedliche Schadensverläufe; bei schlechtem Rebschutz oder ungünstigen Witterungsbedingungen rauben sie uns die Blätter und Trauben und sorgen für immensen Schaden.

Um eine Alternative für den Rebschutz zu finden, versuchen Weinbauforschungsanstalten seit mehr als 60 Jahren **Pilz-Widerstandsfähige** Sorten zu züchten. Am Anfang kamen dabei Rebsorten heraus, deren Geschmacksbild sehr „gewagt“ war und nicht überzeugen konnte. In den letzten Jahre kamen einige „neue“ Sorten, die wesentlich besser schmeckten und auch uns überzeugten. Deshalb haben wir Anfang Mai 2023 rund 500 Reben der Sorte Sauvignier gris gepflanzt. Diese Sorte wurde 1983 im Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet, die Muttersorte ist nach neuesten Genuntersuchungen Seyval Blanc, die Vatersorte ist Zähringer. Es dauert etliche Jahre, bis solch eine neue Sorte die Zulassung erhält. Die Trockenheit von Mai bis Mitte Juli machte den jungen Reben arg zu schaffen, aber der Regen Ende Juli und Anfang August war für die Junganlagen ein Segen. Sie wuchsen kräftig und stehen jetzt wunderbar.



Nun hoffen wir, dass sie in den nächsten Jahren ebenfalls gute Wachstumsbedingungen haben.

Der erste nennenswerte Ertrag wird voraussichtlich 2025 gelingen. Es sind recht große Trauben mit rötlichem Schimmer, der Geschmack soll in manchen Jahren vergleichbar mit Sauvignon blanc sein. Die Menge an Trauben muss reduziert werden, um eine vernünftige Qualität zu erhalten. Es wird ein paar Jahre dauern, bis wir die Eigenarten der Sorte kennen und damit umgehen können. Wir sind gespannt, wie diese „neue“ Sorte dann schmeckt und wie sie Ihnen gefällt.

Unsere „Neuanlage Sauvignier gris“ im Leiwener Klostergarten. Eine Rebzeile ist natürlich begrünt, in die andere Rebzeile haben wir zur Bodenverbesserung Ölrettich eingesät.

Herbststress

Liebe Weinfreunde und Besucher, gerne begrüßen wir Sie in unserem Weingut, führen mit Ihnen Weinproben durch und berichten von unseren Weinen. Aber, wir sind ein kleines Weingut und haben keine festangestellten Beschäftigten. Aus diesem Grund sind wir oft im Weinberg und stehen auch zu den „offiziellen Öffnungszeiten“ des Weinverkaufs nicht immer parat. In diesem Herbst war die Situation recht dramatisch; unsere Trauben mussten geerntet werden und das hatte oberste

Priorität. Deshalb entschuldigen Sie bitte, dass ich etlichen Besuchern nicht ihre Wünsche nach einer Weinprobe erfüllen konnte. Ich bitte Sie herzlich, sich vor Ihrem Besuch bei mir anzumelden. Sie erreichen mich meist unter der Mobilnummer: 0172 653 1088. Dann können wir besprechen, wann ein Besuch für Sie optimal ist und ich Ihnen in Ruhe unsere Weine präsentieren kann. Empfehlenswert ist solch eine Terminabsprache, bevor Sie im Weingut sind und niemanden vorfinden ☺.