

Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. Euro
2312) 2022er Riesling - Trocken	6.-	
Mosel - Qualitätswein b. A.		
Alc.: 12,5 % Restzucker: 6,2 g/l Säure: 6,2 g/l		
2313) 2023 er Riesling - Halbtrocken	6.-	
Mosel - Qualitätswein b. A.		
Alc.: 11,5% Restzucker: 12,4 g/l Säure: 6,8 g/l		
2114) 2021er Riesling - Lieblich	6.-	
Mosel - Qualitätswein b. A.		
Alc.: 8 % Restzucker: 69,1 g/l Säure: 7,7 g/l		

Weingruppe: fruchtig trocken

Weine, spritzig, fruchtig und optimal zum Essen

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2309) 2023er Sauvignon blanc	8.-	
Alc.: 11,5 % Restzucker: 6,8 g/l Säure: 6,1 g/l	(10,66)	
2105) 2021er Riesling - „Ritsch“ - Trocken	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 12 % Restzucker: 8,3 g/l Säure: 5,5 g/l		
2305) 2023er Riesling - „Ritsch“ - Trocken	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 11,6% Restzucker: 7,3 g/l Säure: 6,8 g/l		

Weingruppe: kräftig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Reife, gehaltvolle Lagenweine aus dem steilen Schieferhang, fein und ausgewogen im Duft, kraftvoll und edel im Geschmack

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2206) 2022er Riesling - „Felsenlay“ – Trocken	12.-	
Leiwener Laurentiuslay	(16.-)	
Alc.: 12 % Restzucker: 5,0 g/l Säure: 6,3 g/l		
2306) 2023er Riesling - „Felsenlay“ - Trocken	12.-	
Leiwener Laurentiuslay	(16.-)	
Alc.: 12 % Restzucker: 8,0 g/l Säure: 6,1 g/l		

Weingruppe: sommerlich

Fruchtig, erfrischende Weine mit leichter Süße und zarter gut eingebundener Säure

2201) 2022er Riesling - „Sommer“ - halbtrocken	7.-	
Sommerwein 2023	(9,33)	
Alc.: 10,3 % Restzucker: 15,4 g/l Säure: 7,1 g/l		
2301) 2023er Riesling - „Sommer“ - halbtrocken	7.-	
Sommerwein 2024	(9,33)	
Alc.: 11 % Restzucker: 15,1 g/l Säure: 7 g/l		

Weingruppe: feinherb

Elegante Weine mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel im Geschmacksbereich zwischen halbtrocken und lieblich

2104) 2021er Riesling - Hochgewächs - feinherb	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 10,7 % Restzucker: 27,3 g/l Säure: 7,8 g/l		
2304) 2023er Riesling - „Schiefferaus“ - feinherb	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 11,3 % Restzucker: 28,2 g/l Säure: 7,1 g/l		

Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Spätleseweine, gehaltvoll und kräftig

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. Euro
2302) 2023er Riesling - Kabinett	9.-	
Klüsserather Bruderschaft	(12.-)	
Alc.: 8 % Restzucker: 52 g/l Säure: 6,8 g/l		
2203) 2022er Riesling - Spätlese	12.-	
Leiwener Laurentiuslay	(16.-)	
Alc.: 8 % Restzucker: 69 g/l Säure: 7,6 g/l		
2303) 2023er Riesling - Spätlese	12.-	
Leiwener Laurentiuslay	(16.-)	
Alc.: 8 % Restzucker: 80 g/l Säure: 6,2 g/l		

Auslese/Eiswein/Beerenauslese

Wein-Nr.		per 0,5 Ltrfl. Euro
1807) 2018er Riesling - Auslese	12.-	
Leiwener Laurentiuslay	(24.-)	
Alc.: 8 % Restzucker: 80 g/l Säure: 6,1 g/l		
Wein-Nr.		per 0,375 Ltrfl. Euro
1808) 2018er Riesling - Beerenauslese	24.-	
Leiwener Laurentiuslay	(64)	
Alc.: 11,3% Restzucker: 109 g/l Säure: 7,8 g/l		

*die Preise in Klammern sind die hochgerechneten Literpreise, diese sind zur Vergleichbarkeit der unterschiedlichen Füllmengen gesetzlich vorgeschrieben

*alle unsere Weine sind vegan erzeugt
*Alle unsere Weine enthalten Sulfide

Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl.	€uro
2210)	2022er Spätburgunder - Rosé feinherb	8,-	
	Alc.: 10,6 % Restzucker: 23 g/l Säure: 4 g/l	(10,66)	

Mosel – Sekt - brut

Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt Traditionelle Flaschengärung

S-1)	2021er Riesling - Sekt - Brut	11,50	
	Alc.: 12 % Restzucker: 1,8 g/l Säure: 6,2 g/l	(15,33)	
SX)	2021er Sauvignon blanc - Sekt - Brut	12,50	
	Alc.: 13 % Restzucker: 2,7 g/l Säure: 4,5 g/l	(16,66)	

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2023)	Traubensaft - Müller-Thurgau	3,60	
	mind. haltbar bis September 2027	(4,80)	

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert:	302 kJ (71 kcal)	davon Zucker	17,3 g
Kohlenhydrate	17,3 g	Vitamin C	10 mg (12%)

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

*weitere Weine und Raritäten finden Sie in unserem

Webshop: 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 Geschenkpakungen kostenfrei.

Weitere Informationen finden Sie unter www.weingut-georghof.de

Alle Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Bankverbindung: Iban: DE87 5856 1771 0000 1017 76

BIC: GENODED1MLW

Weinpreisliste

Herbst 2024

Deutscher Qualitätswein
Mosel



WEINGUT
GEORGHOF

Drosselweg 1
54340 Leiwen/Mosel
Telefon: 06507-8349
Fax: 06507-802401
info@weingut-georghof.de
www.weingut-georghof.de