
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



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 51 **Das Infoblatt des Weingutes Georghof** Frühjahr 2025

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

der Frühling kommt nun mit großen Schritten, die Natur wird grün und die Reben entfalten die ersten Blätter. Frühling ist für uns immer eine Zeit des Aufbruchs; bis Ostern wollen wir die Winterarbeiten (Schneiden, Biegen, Pfähle und Drähte reparieren) erledigt haben. Wenn es gut läuft, sind dann auch schon die neuen Weine abgefüllt und wir blicken entspannt dem Austrieb der Reben entgegen. Die nächsten Wochen und Monate sind erfüllt mit Terminarbeit. Ausbrechen der Stocktriebe, Rebschutz, Hochheften der „guten“ Triebe, Entblättern und Gipfeln sind Arbeiten, die in einem engen Zeitrahmen zügig erfolgen müssen. Es ist die Vegetationszeit: die schönste Zeit im Jahr. Wir sehen die Reben wachsen, die Trauben entstehen, wir erleben hautnah das Wetter draußen im Weinberg und beobachten wie in unseren Weinbergen die Trauben reifen und der Herbst naht. Natürlich gibt es auch schwierige Zeiten: Frost und Hagel, Starkregen oder eine lange Trockenheit bereiten uns große Sorgen, aber dennoch ist jedes Jahr ein einmaliges Erlebnis, auf das wir uns freuen.

2024 war ein gutes Jahr. Mit fast 1000 mm Niederschlag lag es mehr als 200 mm über dem Durchschnitt, die Natur freute sich. Die jungen Reben dankten es mit einem guten Wachstum, die Erde wurde wieder tiefgründig feucht. Der Spätfrost Ende April richtete massiven Schaden an, aber die Trauben (die, die noch übrig waren) entwickelten sich gut und erbrachten fruchtig-saftige Weine mit einer zarten Säure. Für hervorragende „Trinkweine“ wird dieser Jahrgang bekannt werden, kräftige Auslesen und Beerenauslesen waren kaum zu erzielen, aber das brauchen wir auch nicht in jedem Jahr. Wir sind mit den 2024er Weinen sehr zufrieden und hoffen, Sie auf den nächsten Seiten dieser WeinGeo zu dem ein- oder anderen Wein motivieren zu können.

Wir wünschen Ihnen und uns einen schönen Sommer, freuen uns, wenn Sie den Weg in unser Weingut finden, und hoffen, dass Sie gesund bleiben. Unsere Straußwirtschaft ist bei guten Wetter Dienstag und Donnerstag geöffnet, Weinproben und Weineinkäufe können Sie allerdings fast immer bei uns machen, rufen Sie bitte vorher an: 0172-653 1088
Familie Thomas Schmitt



Ein wunderschöner Tagpfauenauge wärmt sich an Schiefersteinen in der Laurentiuslay

Die 2024er -Kollektion



Die 2024er Kollektion überzeugt mit fruchtigen und saftigen Weinen. Vier trockene Weine, jeweils ein halbtrockener, feinherber und lieblicher Riesling stellen in diesem Jahr unser Sortiment dar.

Unsere Empfehlungen für den Sommer:

1. Riesling „Sommer“

Wein Nr. 2301:

Sommerwein 2025, unser Klassiker in der weißen Flasche. Fruchtig, frisch, spritzig und der ideale Wein zum Grillen.

2401 Riesling „Sommer“ halbtrocken 7.- €/Fl.
Alc. 11 % Restzucker 12,7 g/l Säure 6,4 g/l

grüngelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, fruchtig und lebendig im Geschmack

lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



2. Sauvignier Gris trocken

Wein Nr. 2408:

Dies ist der erste Wein aus dem neuen Weinberg, Sauvignier gris ist eine sogenannte PiWi-Sorte (**Pilz**Widerstandsfähig). Sie braucht in den meisten Jahren etwas weniger Pflanzenschutz als traditionelle Rebsorten. Ihre Trauben sind größer als Riesling und Burgunder und erbrachten in diesem Jahr den höchsten Zuckergehalt. Infolgedessen ist der Wein gehaltvoll und kräftig und eine wunderbare Empfehlung für den Abend im Sommer.

2408 Sauvignier gris trocken 8.- €/Fl.
Alc. 12,3 % Restzucker 6,4 g/l Säure 5,4 g/l

gelbgrüne Farbe, kräftiger Duft, fein und ausgewogen im Geschmack

lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad

3. Sauvignon blanc trocken

Wein Nr. 2409:

Holunder und Paprika sind das erste was man bei diesem Sauvignon blanc wahrnimmt. Es ist ein typischer Sauvignon blanc mit seiner unverkennbaren Aromatik, die nicht zu aufdringlich ist aber deutlich vorhanden ist. Ebenfalls ein Genuss zum Grillen und zum Genießen an Sommertagen.

2409 Sauvignon blanc trocken 8.- €/Fl.
Alc. 11,5 % Restzucker 6,8 g/l Säure 5,3 g/l

gelbgrüne Farbe, intensiver Duft, frisch und fruchtig im Geschmack

lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 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. Mobil: 0172 653 1088

Probierpaket 1: Weine des Sommers

2 Fl. WNr. 2401 „Sommer“ halbtrocken
2 Fl. WNr. 2308 Sauvignier gris trocken
2 Fl. WNr. 2309 Sauvignion blanc trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 46.- €

Probierpaket 2: trocken

1 Fl. WNr. 2410 Spätb. Weißherbst trocken
1 Fl. WNr. 2408 Sauvignier gris trocken
2 Fl. WNr. 2409 Sauvignion blanc trocken
2 Fl. WNr. 2405 Kabinett Riesling trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 50.- €

Probierpaket 3: Riesling

2 Fl. WNr. 2405 Kabinett trocken
2 Fl. WNr. 2404 „Schiefferrausch“ feinherb
2 Fl. WNr. 2403 Laurentiuslay Kabinett

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 51.- €

Probierpaket 4: 2023 Kollektion

1 Fl. WNr. 2408 Sauvignier gris trocken
1 Fl. WNr. 2409 Sauvignion blanc trocken
1 Fl. WNr. 2410 Spätb. Weißherbst trocken
1 Fl. WNr. 2405 Kabinett Riesling trocken
1 Fl. WNr. 2401 „Sommer“ Riesling halbtrocken
1 Fl. WNr. 2404 „Schiefferrausch“ Riesling feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 48.- €

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	89.- €
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton	96.- €
Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton	93.- €
Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton	94.- €

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.

Weinproben/Straußwirtschaft

Eine Straußwirtschaft, oder Besenwirtschaft ist ein Ausschank auf dem Hof eines „bewirtschafteten“ Weinbaubetriebes. Es dürfen nur selbst erzeugte alkoholische Getränke, nicht alkoholische Getränke und „einfach zubereitete“ Speisen für maximal 4 Monate im Jahr angeboten werden. Soweit die gesetzlichen Rahmenbedingungen. Im letzten Jahr haben wir erstmalig unsere Terrasse für Gäste geöffnet und einen kleinen Ausschank angeboten. Es hat uns Spaß gemacht und mit zunehmendem Alter und Gebrechlichkeit muss ich sagen, dass die Schritte über die Terrasse wesentlich einfacher sind als die Schritte in der Laurentiuslay. ☺

In diesem Jahr öffnen wir unsere Terrasse von Mitte Juni bis Mitte Oktober bei gutem Wetter dienstags und donnerstags von 14 -19 Uhr.

Neben unseren eigenen Erzeugnissen Sekt, Wein und Traubensaft, bieten wir in diesem Jahr auch Kaffeeerzeugnisse an, als kleiner Imbiss gibt es Flammkuchen und Brezeln. Unsere Terrasse bietet einen wunderbaren Ausblick über das Moseltal mit der Mosel-

schleife. Hier können Sie bei sonnigem Wetter die wunderbare Aussicht genießen, die Seele baumeln lassen, sich bei einem Glas Wein oder Sekt entspannen und mit Ihren Freunden und Bekannten den Nachmittag genießen. Natürlich können Sie auch eine Weinprobe ordern, gerne präsentieren wir Ihnen unsere Weine und berichten über die Besonderheiten der Weinbergslagen und der Weine. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Entspannung unterm Sonnenschirm mit Blick über die wunderschöne Moselschleife

Es grünt so grün

Die Rebe ist der Motor unserer Arbeit, die Lieferantin unserer Trauben, aus denen unsere Weine entstehen. Wichtig ist die Pflege und Kultivierung der Rebe, genauso wichtig ist aber auch die Pflege und Bearbeitung des Bodens rund um die Rebe.

Jahrhundertlang wurde der Weinbergsboden umgegraben, im Winter mit tiefen Gräben, im Sommer nur flach. Grooven (Graben) nannte man die Winterarbeit, reehren (rühren) die Sommerarbeit. Ziel war es im Winter nach dem Schneiden die Bodenkrume aufzubrechen, Laub und Rebholz des vergangenen Jahre mit dem Boden zu vermischen und vor allem Unkraut zu verhindern. Beim „Rühren“ im Sommer ging es hauptsächlich um die Unkrautbekämpfung. Arbeitsgerät war der Kaarst, eine Hacke mit 3 Zähnen, die heute immer noch im Einsatz ist. Die Arbeit mit dem Kaarst war Schwerstarbeit, es erforderte eine gute Kondition und viel Geschick. Mein Vater Georg musste in seiner Jugend sehr viel mit dem Kaarst arbeiten; wenn wir damit gemeinsam arbeiteten, hatte ich nie eine Chance gegen ihn. Er hatte einfach mehr Geschick und Erfahrung.

Erleichterung brachten dann die ersten Traktoren mit Seilwinde. Anfang der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts wurde im Winter mit einem seilgezogenen Sitzpflug eine tiefe Furche gepflügt, ähnlich eines V, dass über die damals noch schmale Zeilenbreite ging. Sobald Unkraut aufkam wurde dann „zusammengefahren“, das heißt die Furche wurde wieder beigeplügt und der Boden lag wieder eben in der Reihe. Nach Bedarf wurde dann im Sommer mit Gänsefußscharen noch 1 bis 2 Mal nachgeplügt und das Unkraut war beseitigt. Auch das Pflügen im Steilhang war kein „Sommer Spaziergang“, typisch zu der Zeit war das Schrillen der Seilzugbremse, wenn der Junior im Laufschrill mit dem Pflug den Berg hinuntereilte und nachfolgend das Gebrüll des Seniors, wenn der Pflug eine Rebe touchierte und diese kaputt ging. Der große Nachteil des Pflügens im Berg war die Erosionsgefahr; bei Starkregen wurden frisch gepflügte Weinberge teilweise komplett weggespült. Zudem wurde durch das Pflügen sehr viel Humus umgesetzt was zu einer zu hohen Stickstoffversorgung der Reben führte.

Der nächste Schritt waren dann chemische Mittel zur Unkrautbekämpfung: die störenden Kräuter und Gräser wurden abgespritzt, es kam zu keiner Bodenbewegung und es wurde kein unnötiger Humus umgesetzt. Aber auch hier ist nicht alles perfekt. Manche Pflanzen kamen im Sommer wieder auf und verbreiteten sich dominant in den Weinbergen, hier machte sich besonders der Amarant

(*Amaranthus retroflexus*) und der schwarze Nachtschatten (*Solanum nigrum*) in unseren Weinbergen breit und sorgte für eine heftige Wasserkonkurrenz zu den Reben.

Im Sommer war dann oftmals Ausreißen der Pflanzen von Hand angesagt, was bei bis zu 1 Meter tiefen Wurzeln auch nicht lustig ist.

Seit einigen Jahren versuche ich nun, das Problem der Beikräuter mit List und Tücke zu lösen. In unserem Weinberg in der Laurentiuslay hatte sich teilweise Flughafener (*Avena fatua*) angesiedelt, den ich nicht bekämpft habe. Er breitete sich immer mehr aus und wuchs im Frühjahr hoch auf. Ab ca. 50-60 cm stoppte der Wuchs und die Halme legten sich auf dem Boden ab. Dadurch wurde der ganze Boden bedeckt und es kamen in den letzten Jahren kaum Konkurrenzpflanzen auf. Wenn es im Sommer dann trocken wurde, verdursteten die Flughafenerpflanzen, um dann vor dem Herbst, wenn es wieder feuchter wurde, als grasähnliche Begrünung aufzulaufen und den ganzen Winter den Boden zu bedecken. Eigentlich gefällt mir diese Bedeckung recht gut. Probleme gibt es nur, wenn der Flughafener nicht umfällt und in die Rebstöcke hineinwächst. Dann muss die Sense ausgepackt werden..... ☺



Weinberg „im Stortel“ in der Laurentiuslay in Leiwien, bestockt mit Rieslingreben und fast vollständig mit Flughafener begrünt