
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

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

Ausgabe 52 Das Infoblatt des Weingutes Georghof Herbst 2025

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

2025 war ein Vegetationsjahr wie man es sich als Winzer nur erträumen kann: Ein feuchtes Frühjahr, keinerlei Spätfrost, Regen wenn es nötig war und viele sonnige Tage hier im Westen Deutschlands. Entsprechend leuchteten die Trauben im August fast reif, frisch und gesund. Für einen außergewöhnlichen Jahrgang fehlte nur noch der typische Altweibersommer. Allerdings hielt Petrus nicht so viel von dem Plan und schickte ab September einige Regenwolken übers Land. Und das brachte uns so richtig auf Trab. Denn reife Trauben reagieren schnell sehr dünnhäutig auf Nässe und müssen zügig geerntet werden. Den Wettlauf haben wir mit vollem Einsatz, dank annähernd 24/7 Schichten der Vollerner-Crew und professionellem Einsatz unserer Erntehelfer am Ende gewonnen. Ein besonderer Dank an die Familie, die mich dabei tatkräftig unterstützt hat. So war die Traubenlese 2025 mit genau 14 Tagen Dauer die kürzeste in meiner gesamten Winzerlaufbahn. Wir ernteten dabei kräftige Moste im oberen Auslesebereich mit über 100 Grad Oechsle. Lediglich die Erntemenge blieb etwas hinter den Erwartungen zurück (weswegen wir die Eigenverköstigungen im nächsten Jahr wohl etwas zurückhaltend gestalten sollten 😊). Nun gären die Weine in den Fässern und präsentieren sich mit einer reifen und aromatischen Frucht. Wie jedes Jahr sind wir nun gespannt, wie sich die Weine bis zum Frühjahr entwickeln und sind zuversichtlich, Ihnen einen spannenden Jahrgang präsentieren zu können.

Unsere Sonnenterasse als Straußwirtschaft wurde in diesem Jahr sehr gut angenommen, im nächsten Jahr werden wir von Mai bis September bei guten Wetterm öffnen und freuen uns auf Ihren Besuch. Auf den nächsten Seiten finden Sie

einige Vorschläge für den winterlichen Weingenuss und wir stellen Ihnen unser Winzerfest Riesling-Sommer-Lounge im September vor.

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



Mit der oben zu sehenden Oechslewaage wird das spezifische Gewicht des Saftes gemessen. 105 Grad Oechsle bedeuten, dass der Most in die Kategorie Auslese gehört; diese ist beim Riesling an der Mosel von 88 Grad bis 110 Grad definiert.

Die 2024er -Weine



Unsere Herbstmannschaft am letzten Tag der Ernte in unserem Sauvignier gris.

Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. Riesling Kabinett trocken Laurentiuslay Wein Nr. 2405:

2024 war in der Steillage Laurentiuslay ein gutes Jahr; der Spätfrost richtete hier keinen Schaden an. Die Trauben wuchsen gut heran, aber gemäßigte Temperaturen verhinderten eine immense Zuckereinklagerung. So entstanden fruchtige Weine mit einem gemäßigten Alkoholgehalt und einem wunderbaren Aroma. Der Kabinett trocken passt hervorragend zu Fischgerichten und leichten Speisen und ist mit seiner sanften Säure auch für den abendlichen Genuss bestens geeignet.



2405 Riesling Kabinett trocken 9.- €/Fl.
Alc. 11 % Restzucker 8 g/l Säure 6 g/l

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

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

2. Riesling „Schiefferrausch“ feinherb Wein Nr. 2404:

Ein völlig anderer Riesling ist der „Schiefferrausch“ feinherb, ebenfalls aus der Laurentiuslay. Er wuchs in einem sehr steinreichen Bereich dieses Weinbergs und besticht mit seiner fruchtigen Art und einer zarten Süße. Optimal zu leichten Desserts und dem abendlichen Genuss in Verbindung mit Käse und Brot, ist

dieser fast halbtrockene Wein auch ein perfekter Partywein, der auf vielen Festen und Feiern Freunde findet.



2404 Riesling „Schiefferrausch“ feinherb 8.- €/Fl.
Alc. 11 % Restzucker 22,6 g/l Säure 7,3 g/l

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

3. Riesling Kabinett Laurentiuslay Wein Nr. 2403:

Die dritte Winterempfehlung aus der Laurentiuslay ist ein fruchtiger Kabinett mit feiner Süße-Säure-Balance. Ein Wein für späte Stunden oder zu einem fruchtigen Dessert oder – in ein paar Jahren mit feiner Reife – hervorragend als Begleiter in kleiner Runde.



2403 Riesling Kabinett 9.- €/Fl.
Alc. 8 % Restzucker 48,5 g/l Säure 8,8 g/l

Grüngelbe Farbe, reife Duftaromen mit einem kräftigen Geschmack und feiner Fruchtsüße

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

Probierpakete

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

2 Fl. WNr. 2305 „Ritsch“ trocken
2 Fl. WNr. 2306 „Felsenlay“ trocken
2 Fl. WNr. 2405 Kabinett trocken

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 58.- €

Probierpaket 2: Riesling trocken bis feinherb

2 Fl. WNr. 2405 Kabinett trocken
2 Fl. WNr. 2401 „Sommer“ halbtrocken
2 Fl. WNr. 2404 „Schiefferrausch“ feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 48.- €

Probierpaket 3: lieblich

2 Fl. WNr. 2302 Bruderschaft Kabinett
2 Fl. WNr. 2403 Laurentiuslay Kabinett
2 Fl. WNr. 2303 Laurentiuslay Spätlese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 60.- €

Riesling Sommer Lounge

Viele Jahre hatten wir in Leiwen neben dem traditionellen Weinfest im Zelt auch ein Straßenfest. Entlang der Römerstraße in der Ortsmitte präsentierten sich etliche einheimische Winzer mit ihren Weinen und leckeren, selbstzubereiteten Speisen. Der Aufwand für jedes Weingut war enorm und die immer aufwendigeren Sicherheitskonzepte führten unter anderem zu einem Ende dieses schönen Weinwochenendes. Letztes Jahr haben wir uns erstmalig mit sieben weiteren Winzern zusammengetan, um diesen Termin am 1. Septemberwochenende wiederzubeleben. Das Fest heißt Riesling-Sommer-Lounge und findet in einem Park mitten in Leiwen statt. Es gibt in diesem schönen Park Lounge-Möbel zum verweilen und genießen. Dieses Jahr verteilten sich die acht Winzer auf vier Pagodenzelte. „Chillige“ Musik gab es am Freitag, Oldies und Lounge Musik am Samstag, Jazz fand am Sonntagmorgen statt und am Sonntagnachmittag übernahm das Jugendorchester „Harmonyacs“ unseres örtlichen Musikvereins die Bühne. Die kulinarische Versorgung überließen wir Profis: Stand 1 machte die Familie Lücke aus Emsdetten mit Burgern von allem aus Feld, Wald und Wiese. An Stand 2 verwöhnte uns das Restaurant Schornstein aus Osburg mit Flammlachs und anderen

Probierpaket 4: Winterweine

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

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 52.- €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton	101.- €
Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton	113.- €
Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton	105.- €
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton	103.- €
Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton	95.- €
Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton	107.- €
Preis für Adventspaket 1-4 in 2 x 12er	208.- €

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.

Köstlichkeiten und an Stand 3 gab es kreative Pizzen aus dem Holzofen von Mittler's Pizza in Schweich. Samstag und Sonntag nachmittag versorgten die Fördervereine des Kindergartens und der Grundschule die Gäste mit selbstgebackenen Kuchen und Eis. Zudem gab es am Sonntag einen Barristastand mit Kaffee und mehr. Der Termin in 2026 ist vom 04.-06. September. Wir hoffen auf gutes Wetter und einen ähnlichen Erfolg wie in diesem Jahr. Sie sind herzlich willkommen und wir würden uns sehr freuen, Sie auf der Riesling-Sommer-Lounge 2026 begrüßen zu dürfen.



Es grünt so grün...Teil 2

In der letzten Ausgabe der WeinGeo (WeinGeo 51, Frühjahr 2025) habe ich Ihnen von meiner vollflächigen Begrünung mit Flughafer berichtet. Auch im Frühjahr 2025 wuchs der Flughafer wieder gut, der ganze Weinberg war vollständig begrünt (bis auf einige Schieferrauschen und Felsbereiche, wo außer tiefwurzelnden Reben kein Bewuchs aufkommt). Ich hatte die Hoffnung, dass wie im letzten Jahr der Flughafer durch die Trockenheit umfällt und bei Regen wieder als kurzstielige Wildwiese mit etlichen harmlosen Pflanzen aufläuft. Leider wuchs innerhalb weniger Tage die „gemeine“ Acker-Klettenkerbel heran. Dieses weißblühende Gewächs mit einer Unmenge an Kletten eroberte fast den gesamten Weinberg und erreichte dabei eine Höhe von bis zu einem Meter. Meine Hoffnung, dass auch dieses Gewächs bei Trockenheit vergeht, oder zumindest umfällt und flach am Boden liegt, erfüllte sich leider nicht. Die

Pflanze verholzte, blieb aber in ihrer Form und verteilte auch in diesem Zustand Unmengen an Kletten auf jede Form von Kleidung und Haaren. Da sie jegliche Arbeit und die Trauben in ihrem Wachstum behinderte, musste die Acker-Klettenkerbel beseitigt werden.

Ausreißen brachte keinen Erfolg, da die Pflanze zwar abstarb, jedoch nicht in sich zusammenfiel. Also blieb nur der Freischneider mit dem Buschmesser. In mühevoller Arbeit, im Steilhang mit bis zu 90% Neigung, schredderte ich die größtenteils verholzten Büsche des Acker-Klettenkerbels und stellte die Reben wieder frei. Es war eine schweißtreibende und anstrengende Arbeit, aber danach war der Weinberg wieder perfekt. Die Kletten aus Haaren und Kleidung zu entfernen, kostete allerdings einiges an Geduld.



Acker-Klettenkerbel im gesamten Weinberg



Nach dem Mähen des Weinbergs

Helfer in der Not

Wie auf der ersten Seite der WeinGeo beschrieben war dieses Jahr ein schneller Herbst mit bescheidenem Wetter und nur einem kleinen Zeitfenster, um unsere Trauben in einem perfekten Zustand zu ernten. Wie das Glück es will, war genau zum richtigen Zeitpunkt ein Freundeskreis meines Bruders Georg aus Köln im Kurzurlaub an der Mosel. Diese Freunde hatten in den letzten zwei Jahren schon Erfahrung gesammelt und die Lese der Trauben in den leicht hängigen Lagen des Leiwener Klostersgartens geübt. Zu meiner großen Freude eilten Sie uns zu Hilfe. Anfangs ging der Blick noch etwas kritisch ins Tal und der steile Weg bergab zu den ersten Rebstöcken kostete einige Überwindung, aber dann ernteten sie mit viel Geschick und Ausdauer einen großen Bereich unseres Weinbergs. 15 Leser richteten deutlich mehr aus als 6 Leser, nur unser Mitarbeiter Vasile und ich kamen ziemlich aus der Puste. Wir trugen die vollen Leseimer durch die Reihen zur Zahnradbahn. Bei 15 Lesern war immer ein Eimer voll und wir kamen kaum hinterher. Aber die Traubenbüten wurden schnell voll und es war ein sehr erfolgreicher Erntetag. Ein großes Dankeschön an die fleißigen Helfer.