

Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. Euro
2312) 2023er 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		

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)	
2409) 2024er Sauvignon blanc	8.-	
Alc.: 11,5 % Restzucker: 6,8 g/l Säure: 5,3 g/l	(10,66)	
2408) 2024er Souvignier gris	8.-	
Alc.: 12,3 % Restzucker: 6,4 g/l Säure: 5,4 g/l	(10,66)	
2305) 2023er Riesling - „Ritsch“ - Trocken	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 11,6% Restzucker: 7,3 g/l Säure: 6,8 g/l		
2405) 2024er Riesling - Kabinett - Trocken	9.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 11 % Restzucker: 8 g/l Säure: 6 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

2301) 2023er Riesling - „Sommer“ - halbtrocken	7.-	
Sommerwein 2024	(9,33)	
Alc.: 11 % Restzucker: 15,1 g/l Säure: 7 g/l		
2401) 2024er Riesling - „Sommer“ - halbtrocken	7.-	
Sommerwein 2025	(9,33)	
Alc.: 11 % Restzucker: 12,7 g/l Säure: 6,4 g/l		

Weingruppe: feinherb

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

2304) 2023er Riesling - „Schiefferrausch“ - feinherb	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 11,3 % Restzucker: 28,2 g/l Säure: 7,1 g/l		
2404) 2024er Riesling - „Schiefferrausch“ - feinherb	8.-	
Leiwener Laurentiuslay	(10,66)	
Alc.: 11 % Restzucker: 22,6 g/l Säure: 7,3 g/l		

Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Kabinett und 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		
2403) 2024er Riesling - Kabinett	9.-	
Leiwener Laurentiuslay	(12.-)	
Alc.: 8 % Restzucker: 48,5 g/l Säure: 8,8 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/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		
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

Weißherbst und Rosé

Wein-Nr.

per 0,75 Ltrfl. Euro

2410) 2024er Spätburgunder – Weißherbst trocken 8.-
Alc.: 11,6 % Restzucker: 5 g/l Säure: 4,5 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-2024) 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, Raritäten und Nährwertangaben 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: GENODE33MLW

Weinpreisliste

Herbst 2025

Deutscher Qualitätswein
Mosel



WEINGUT
GEORGHOF

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