
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}

Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet



Te l.: 0 6 5 0 7 / 8 3 4 9
Fa x.: 0 6 5 0 7 / 8 0 2 4 0 1
info@weingut-georghof.de
www.weingut-georghof.de

Ausgabe 53 **Das Infoblatt des Weingutes Georghof** Frühjahr 2026

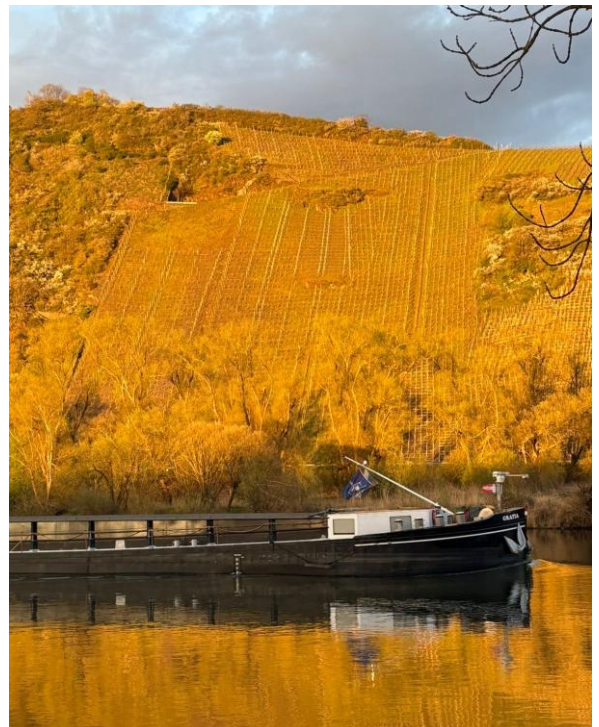
Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

endlich ist der lange Winter vorbei, die Reben werden langsam grün und es wird jeden Tag etwas wärmer. Wir freuen uns über die langen Tage, das Erwachen der Natur, die Schönheit der farbenfrohen Landschaft und hoffen auf ein gutes Weinjahr. Bisher ist das Jahr 2026 perfekt; ein feuchtes Frühjahr hat viel Wasser in tiefe Erdschichten gebracht, der Austrieb im April verlief zügig, sodass Knospenträger keinen Schaden verursachten und ein Spätfrostereignis ist zum Glück nicht in Sicht. Wir freuen uns über diesen Start und hoffen, dass Petrus uns weiterhin wohlgesonnen ist.

Die Weine des Jahrgangs 2025 sind abgefüllt und wir sind begeistert. Kräftige, vollmundige Weine mit Struktur und Fülle entwickelten sich aus den 2025er Trauben. Im Herbst 2025 war uns schon bewusst, dass wir besondere Trauben ernteten: hohe Zuckergehalte, dünne Beerenhaut, sehr aromatisch und teilweise mit Rosincharakter. Spannend ist dann, wie sich die Weine in den verschiedenen Fässern entwickeln: wie die Gärung voranschreitet, ob die Weinsäure sich gut in die Aromatik der Weine integriert, ob die Aromen der Trauben sich im Wein wiederfinden und und und. Viele Gedanken bewegen uns nach dem Herbst, die Arbeit im Keller mit den Weinen ist immer herausfordernd und bei jedem Fass stehen Entscheidungen an: Soll der Wein noch trockener werden? Benötigt der Wein ein noch längeres Hefelager um mehr Fülle zu erhalten? Ist die Säure gut eingebunden oder soll der Wein noch einen biologischen Säureabbau machen? Letztendlich entscheiden wir bei jedem Wein nach Wissen, Erfahrung, Gefühl und vielem Probieren und sind jetzt stolz, Ihnen unsere 2025er Kollektion präsentieren zu dürfen. Wir freuen uns über Ihr Interesse an unseren Weinen und hoffen, Ihren Geschmack getroffen zu haben. Auf den nächsten

Seiten dieser Wein-Geo finden Sie kurze Beschreibungen zu den Sommerweinen, unser Angebot an Probepaketeten und einen Bericht über die „neuen“ Weinregularien. Wir wünschen Ihnen und uns einen schönen Sommer, freuen uns, wenn Sie den Weg in unser Weingut finden, und hoffen, dass Sie gesund bleiben.

Familie Thomas Schmitt



Das perfekte Abendrotbild von unserem Weinberg in der Laurentiuslay, im richtigen Moment eingefangen von einer guten Freundin und Weinliebhaberin.

Die 2025er Kollektion



Die 2025er Kollektion ist eine perfekte Ergänzung zum 2024er Jahrgang. Während der 24er Jahrgang wunderbare leichte und fruchtige Trinkweine erbracht hat, ist der 25er Jahrgang die ideale Fortsetzung mit kräftigen und vollen Weinen.

Unsere Empfehlungen für den Sommer:

1. Sauvignon blanc trocken Wein Nr. 2509

Feiner Duft nach Stachelbeere und Holunder, saftig fruchtig und perfekt zum Grillen

2509 Sauvignon blanc trocken 8,50 €/Fl.
Alc. 12 % Restzucker 7,2 g/l Säure 4,9 g/l

grüngelbe Farbe, sehr feiner aromatischer Duft, fruchtig und lebendig im Geschmack
lagerfähig: 3 – 5 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad



2. Sauvignier gris feinherb Wein Nr. 2508:

In dem Turbo-Herbst 2025 mit schnell vergehenden Trauben war der Sauvignier gris ein Lichtblick. Seine dicke Beerenhaut veränderte sich nicht und die Trauben waren unempfindlich gegen Regen und Fäulnis. So war er der letzte Weinberg, den wir ernteten, denn alle anderen waren dringlicher. Womit wir nicht gerechnet haben, war sein hoher Zuckergehalt, der dann auch einen heftigen Alkoholgehalt ergeben hat.

2508 Sauvignier gris feinherb 8,50 €/Fl.
Alc. 13 % Restzucker 16,3 g/l Säure 5,1 g/l

gelbgrüne Farbe, kräftiger Duft, fein und ausgewogen im Geschmack
lagerfähig: 5 – 7 Jahre
Trinktemperatur: 7 – 9 Grad

3. Spätburgunder Rosé feinherb Wein Nr. 2510:

Unser neuer Rosé besticht durch seine typischen Vorteile: wenig Säure, feine Frucht und Süße. Für Liebhaber dieser feinfruchtigen Weine ist er ein optimaler Begleiter zu sonnigen Nachmittagen und lauschigen Abenden, zum Gespräch in der Gruppe oder zum Entspannen alleine.

2510 Spätburgunder Rosé feinherb 8,50 €/Fl.
Alc. 10,2 % Restzucker 27,8 g/l Säure 4,1 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. 2509 Sauvignon blanc trocken
2 Fl. WNr. 2508 Sauvignier gris feinherb
2 Fl. WNr. 2510 Spätburgunder Rosé feinherb

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 50,00 €

Probierpaket 2: trocken

2 Fl. WNr. 2405 Riesling Kabinett
2 Fl. WNr. 2306 Riesling „Felsenlay“
2 Fl. WNr. 2506 Riesling „Felsenlay“

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 65,00 €

Probierpaket 3: Riesling „gar nicht trocken“

2 Fl. WNr. 2514 Qualitätswein
2 Fl. WNr. 2502 Spätlese
2 Fl. WNr. 2503 Auslese

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 75,00 €

Probierpaket 4: 2025er Kollektion

1 Fl. WNr. 2509 Sauvignon blanc trocken
1 Fl. WNr. 2506 Riesling „Felsenlay“
1 Fl. WNr. 2508 Sauvignier gris feinherb
1 Fl. WNr. 2504 Riesling „Schiefferaus“ feinherb
1 Fl. WNr. 2510 Spätburgunder Rosé feinherb
1 Fl. WNr. 2514 Riesling Qualitätswein süß

Preis einmalig zur Probe incl. Porto 52,00 €

Preis für Paket 1 u. 2 im 12er-Karton	110,00 €
Preis für Paket 1 u. 3 im 12er-Karton	120,00 €
Preis für Paket 1 u. 4 im 12er-Karton	97,00 €
Preis für Paket 2 u. 3 im 12er-Karton	135,00 €
Preis für Paket 2 u. 4 im 12er-Karton	112,00 €
Preis für Paket 3 u. 4 im 12er-Karton	122,00 €

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

Weinproben sind bei uns fast jederzeit möglich. In unsere Weinstube passen bis zu 12 Personen und gerne bieten wir Ihnen an, unsere Weine allein oder mit Freunden und Bekannten zu probieren. Bei gutem Wetter können wir auf unserer Terrasse noch weitere Gäste betreuen. Unsere Straußwirtschaft darf hingegen nur 4 Monate im Jahr geöffnet sein. In diesem Jahr ist das vom 2. Juni bis zum 1. Oktober. Wir öffnen Dienstag, Donnerstag und Samstag von 14 Uhr bis 19 Uhr, bei warmem Wetter kann es auch später werden. Da unsere Terrasse nicht überdacht ist, können wir bei Regen leider nicht öffnen. Unser Getränkeangebot umfasst unser Sekt- und Weinsortiment, verschiedene Sorten Kaffee, Wasser und Traubensaft. Als Speisen bieten wir einen klassischen und einen vegetarischen Flammkuchen sowie Laugenbrezeln. Wir hoffen auf viele Sonnentage und freuen uns auf gute Gespräche und neue Bekanntschaften. Bei unsicherer Wetterlage können sie gerne anfragen, ob wir öffnen oder geöffnet haben, am besten unter der Nr. 0172 653 1088. Im Hof haben

wir meist Platz für einige Gästebautos und etliche Fahrräder. Bei Strommangel können wir ihr E-Bike gerne etwas aufladen. Wir freuen uns auf ihren Besuch.



Entspannung unterm Sonnenschirm mit Blick über die wunderschöne Moselschleife.

Germanisch versus Romanisch

(oder wie sich die Weinbezeichnungen verändern)

Im Jahr 1971 wurde das deutsche Weingesetz grundlegend reformiert und vereinheitlicht. Im Gegensatz zu den romanischen Weinländern Italien, Frankreich und Spanien entschied man sich als Qualitätsmaßstab nicht für die Herkunft der Trauben, sondern für den Zuckergehalt der Trauben. Das war zu dieser Zeit eine logische Entscheidung: die Jahre waren extrem unterschiedlich und in schlechten Jahren hätte auch die beste Lage aus den Trauben keinen hochkarätigen Wein gemacht.

Die Qualitätspyramide :

---- TBA---
-----Eiswein-----
----Beerenauslese---
----- Auslese-----
----- Spätlese-----
-----Kabinett-----
----QbA-Qualitätswein Mosel-----
-----Landwein-----
-----Tafelwein-----

Je nach Rebsorte braucht man zum Erreichen dieser Weinklassen unterschiedliche Zuckergehalte (Oechslegrade). Je höher der Zuckergehalt, desto höher die Qualität. Ab teilweise Auslese bis zur Trockenbeerenauslese (TBA) ist der Zuckergehalt so hoch, dass diese Weine immer „lieblich-süß“ sind.

Mit diesem System konnten grundsätzlich die guten Jahre hervorgehoben werden, die schlechten Jahre hatten nur Landwein und vielleicht Qualitätswein. Ein Beispiel:

1964 tolles Jahr, Klostersgarten ca. 80 Grad Oechsle, Laurentiuslay ca. 90 Grad Oechsle und mehr Spätlese, Auslese und Beerenauslese in super Qualität.

1965 katastrophales Jahr, Klostersgarten ca. 40 Grad Oechsle, Laurentiuslay ca. 50 Grad Oechs-

le, Tafelwein und ganz wenig Landwein war möglich, vereinzelt ein Qualitätswein.

Mit der Klimaerwärmung änderte sich die Voraussetzung für diese Form der Qualitätsbezeichnung. Es gab jetzt in allen Jahren hohe Zuckergehalte in den Trauben; die Unterschiede zwischen den Weinen waren nun eher in der Herkunft zu finden. Aus diesem Grund haben sich in Deutschland viele Winzer- und Weinbauverbände nach langen Diskussionen, strategischen Überlegungen und vielen Gutachten für die Ursprungspyramide entschieden:

-Großes Gewächs--
---Erstes Gewächs---
-----Einzellage-----
-----Ort (Leiwener)-----
----Region (z.B. Bernkastel)----
-----Anbaugebiet (Mosel)-----
-----Qualitätswein-----
-----Landwein-----
-----Deutscher Wein-----

Große Gewächse und Erste Gewächse müssen aus einer zugelassenen Spitzenlage sein, einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 Volumenprozent haben und dürfen nur trocken angebaut werden. Die 2025er Felsenlay trocken könnte dann heißen:

2025er Erste Lage Leiwener Laurentiuslay Riesling trocken oder

2025er Großes Gewächs Leiwener Laurentiuslay Riesling trocken.

Nur bei Ortswein oder Lagenweinen dürfen weiterhin Prädikatsbezeichnungen wie Spätlese oder Auslese verwendet werden. Wie immer gibt es noch eine Vielzahl an Regularien und Verordnungen zu beachten, aber wir werden uns daran gewöhnen. ☺ Die neuen Bezeichnungen sind ab dem Jahrgang 2026 zu verwenden.

Von DHL zu DPD

Jahrelang versendete ich die Weinpakete mit DHL, wir hatten, wie viele Winzer, einen Rahmenvertrag über unseren Bauern- und Winzerverband und konnten zu günstigen Konditionen den Paketversand abwickeln. Ende 2025 hat DHL diese Verträge gekündigt und uns gebeten, als einzelne Winzer bei ihnen Kunde zu werden. Die Portopreise hatten sich verdoppelt und waren völlig inakzeptabel. Aus diesem Grund sind wir seit Anfang Januar zu DPD gewechselt, und wir sind sehr zufrieden. Die Pakete kommen meist innerhalb von 2 Tagen an und bisher gab es kaum beschädigte Pakete. Wir hoffen, dass Sie Ihre Pakete rechtzeitig erhalten und weiterhin unseren Wein zum optimalen Zeitpunkt genießen können.