WEINGUT - GEORGHOF

Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet

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

Ausgabe 54 Das Infoblatt des Weingutes Georghof **Herbst 2026**

Liebe Weinfreunde, liebe Freunde unseres Weines,

ein wunderbarer Herbst ist abgeschlossen und wir sind sehr zufrieden. Trocken war es in diesem Sommer in unserer schönen Bundesrepublik Deutschland, und wir im Westen waren hart betroffen. Bisher sind im Jahr 2026 bei uns 430 l Regen gefallen, normalweise sind es in diesem Zeitraum von Januar bis Oktober 650 bis 800 l. Viele unserer Reben haben die Trockenheit gut verkraftet, überraschend gut. In unserem Steilhang Laurentiuslay sind die meisten Reben aus den Pflanzjahren 1983 bis 1987, also rund 40 Jahre alt: Diese Reben haben ein weit verzweigtes und tiefgehendes Wurzelwerk und dadurch auch in diesem Jahr ausreichend Wasser gefunden. Sie blieben den ganzen Sommer saftig grün und erbrachten wunderbar aromatische Trauben mit hohem Zuckergehalt. Wichtig war es in diesem Jahr, nicht zu früh zu ernten; der Zuckergehalt der Trauben war schon im August sehr hoch, aber die physiologische Reife fehlte noch. Beim Probieren der Trauben bekam man „lange Zähne“ und einen rauen Hals, ähnlich wie beim Essen eines unreifen Apfels. Aber mit den schönen Sonnentagen im September wurden die Trauben immer reifer und saftiger, das Erntewetter war perfekt und wir konnten in aller Ruhe goldgelbe Trauben ernten. Natürlich ist nicht alles perfekt am Jahr 2026: zum einen war die Erntemenge recht klein, zum anderen haben etliche junge Reben die Trockenheit im Sommer nicht überstanden und müssen nun nachgepflanzt werden. Aber das schmälert die Freude über diesen entspannten und sonnigen Herbst nur wenig und wir sind sicher, Ihnen im neuen Jahr eine interessante Weinkollektion präsentieren zu können. Auf den nächsten Seiten dieser Wein-Geo finden Sie kurze Beschreibungen zu den Winterweinen, unser Angebot an Probepaketen, einen Bericht über die Trockenheit im Weinberg und ein Glühweinrezept. Wir wünschen Ihnen eine schöne Winterzeit und freuen uns, Sie in unserem Weingut begrüßen zu dürfen.

Familie Thomas Schmitt



Ein alter Rebstock in der Laurentiuslay mit kleinen aromatischen Trauben in perfekter Reife.

Die 2025er Weine



Die Mitte unseres Weinbergs in der Steillage Laurentiuslay; im trockenen Sommer 2026 sind immer noch fast alle Blätter saftig und grün, die Grundlage für aromatische und geschmackvolle Weine.

Unsere Empfehlungen für den Winter:

1. „Felsenlay“ trocken Laurentiuslay Wein Nr. 2506:

„Felsenlay“ heißen bei uns nur die kräftigen, mineralischen und trockenen Weine aus dem Herzstück unserer Steillage. Dieser Wein vereint fruchtige Eleganz mit kräftigem Geschmack und nachhaltigem Abgang. Selektiert nur mit gesunden Beeren hat dieser Wein ein wunderbares Reifepotential.

2506 *Riesling „Felsenlay“ trocken* *12,50* €/Fl.
Alc. 12 % Restzucker 7,9 g/l Säure 6,1 g/l

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



2. „Schieferrausch“ feinherb Laurentiuslay Wein Nr. 2504:

„Schieferrausch“ heißt bei uns der feinherbe Riesling aus dem Steilhang. Er wächst dort, wo die Neigung des Berges so hoch ist, dass die Schiefersteine des Bodens oft keinen Halt mehr finden und teilweise zu Tal „rauschen“. Hier wachsen gute Trauben, kleinbeerig, und aromatisch, aber es ist hier auch etwas feuchter als in der Mitte des Weinbergs und der Wein wird etwas runder, fülliger.

2504 „Schieferrausch“ feinherb 8,50 €/Fl.
Alc. 11,5 % Restzucker 22,9 g/l Säure 7,5 g/l

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



3. Spätlese Laurentiuslay Wein Nr. 2502:

Pfirsich und Honig, Fülle und Eleganz und viele andere Begriffe kommen mir in den Sinn, wenn ich diesen Wein probiere. Es ist ein perfekter Wein zum Dessert oder anstelle eines Desserts, oder er begleitet einen langen Gesprächsabend mit seiner sanften Eleganz. Und dass so ein Wein Kopfweh verursache, ist ein Gerücht.

2502 Riesling Spätlese 12,50 €/Fl.
Alc. 9 % Restzucker 59 g/l Säure 7,2 g/l

gelbgrüne Farbe, intensiver Duft, frisch und fruchtig im Geschmack
lagerfähig: 7 – 10 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. Mobil: 0172 653 1088

Probierpaket 1: Sonnenterrasse
2 Fl. WNr. 2509 Sauvignon blanc trocken
2 Fl. WNr. 2506 „Felsenlay“ trocken
2 Fl. WNr. 2504 „Schieferrausch feinherb

Preis einmalig zur Probe inkl. Porto 59,00 €

Probierpaket 2: trocken
2 Fl. WNr. 2509 Sauvignon blanc
2 Fl. WNr. 2405 Riesling Kabinett
2 Fl. WNr. 2506 Riesling „Felsenlay“

Preis einmalig zur Probe inkl. Porto 60,00 €

Probierpaket 3: Riesling feinherb
2 Fl. WNr. 2508 Souvignier gris
2 Fl. WNr. 2504 „Schieferrausch“ Riesling
2 Fl. WNr. 2510 Spätburgunder Rosé

Preis einmalig zur Probe inkl. Porto 51,00 €

Bei der Bestellung von 2 Probierpaketen im 12er Karton gewähren wir 5,00 € Rabatt.

Fehlerteufel

In unserer neuen Weinliste hat sich der Fehlerteufel fette Beute erhalten. Die Seite mit den trockenen Rieslingen hat völlig falsche Analyseangaben und den Verursacher habe ich auch schon gefunden: leider bin ich es selbst. Ich bitte darum, dies höflichst zu entschuldigen. Hier sind nun die richtigen Analysewerte:

2512: 2025 Riesling Qualitätswein
Alc.: 12 % Restzucker: 6,9 g/l Säure: 5,8 g/l

2405: 2024 Riesling Kabinett
Alc.: 11 % Restzucker: 8 g/l Säure: 5,9 g/l

2506: 2025 Riesling „Felsenlay“
Alc.: 12 % Restzucker: 8 g/l Säure: 6,1 g/l

Weinproben und Weineinkauf

Gerne heißen wir Sie in unserem Weingut willkommen, präsentieren Ihnen unsere Weine und geben Hinweise, zu welchen Gelegenheiten die verschiedenen Weine passen. Wir sind oft ab 14 Uhr im Haus, können dies aber nicht garantieren und bitten sie freundlichst um Anmeldung 0172 653 1088. Wir sprechen Moselfränkisch, Deutsch, Englisch und verstehen ein wenig niederländisch und französisch. In unserem Weinprobierraum finden bis zu 12 Personen Platz; gerne bieten wir auch Ihren Kindern einen erfrischenden Traubensaft an.
Natürlich hat jeder seinen eigenen Geschmack und empfindet die verschiedenen Weine manchmal ganz anders als ich selbst. Deshalb ist probieren wichtig und garantiert, dass Sie den für Sie passenden Wein aussuchen. Wir unterstützen Sie dabei gerne, empfehlen lieber einen Wein mehr als weniger zu probieren und überraschen Sie auch manchmal mit einem Wein, der so nicht in Ihren „Alltagsgebrauch“ passt, aber dennoch spannend ist. Kaufen können Sie unsere Weine direkt ab Hof, verpackt sind sie in 6er Kartons, gerne können Sie aber auch die verschiedenen Weine nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Wir liefern deutschlandweit ab 12 Flaschen frei Haus mit DPD, das nahe europäische Ausland kann ebenfalls mit DPD beliefert werden.



Unser Eingang zum Weingut: Fühlen Sie sich herzlich willkommen.

Trocken war´s

Wow, was für ein Sommer! Das Jahr 2026 hat uns Menschen, aber auch der Natur Einiges abverlangt. Nach dem feuchten Frühjahr wird in unserem Weingut in den „traktorfähigen“ Weinbergen jede 2. Rebzeile recht tief aufgepflügt. Wird der Frühsommer nass, ist das die letzte Tätigkeit im Boden, der natürliche Bewuchs wird aufkommen gelassen und immer wieder gemäht. Ist es aber trocken, so lassen wir keinen Bewuchs aufkommen, halten mit der Kurzscheibenegge den Boden offen und unterbrechen Bodenkapillare die die Verdunstung begünstigen. Wir geben dem Rebstock jede Hilfe, um diese trockenen Wochen zu überstehen. Bei einem 2-jährigen Jungfeld mussten wir 2026 zusätzlich die Trauben abschneiden, damit diese Reben überlebten. Ein 4-jähriges Jungfeld hatte schon im Pflanzjahr 2023 eine Tröpchenbewässerungsleitung erhalten. Diese konnten wir jetzt nutzen und brachten damit pro Tag 8000-12000 ltr. Wasser auf 2500 Reben. Mitte Juni hatten hier die Blätter schon begonnen gelb zu werden, ohne Bewässerung hätten die meisten Reben voraussichtlich den Sommer nicht überstanden. Unsere alten Reben hingegen haben die Dürre problemlos verkraftet, die Blätter blieben grün und die Trauben wurden saftig. Natürlich gab es auch kleine Standortunterschiede; Lehm- und Schieferböden haben ein besseres Wasserhaltevermögen als Sandböden, aber entscheidend war in diesem trockenen Jahr meist das Alter der Reben. Unser Fazit aus diesem Jahr: wir versuchen in jedem Fall unsere alten Reben zu erhalten und machen keine Versuche mit Neuanpflanzungen von angeblich an die Trockenheit besser angepassten Reben.



Saftig grüne Trauben in der Lage „Köwericher Held“. Die Tröpfchenbewässerung war hier sehr erfolgreich.

Glühweinrezept



In unserer Region gibt es traditionell weißen Glühwein, meist aus der Rebsorte Riesling. Wir verwenden immer einen lieblichen oder süßen Riesling aus einem Jahrgang mit wenig Säure, z. B. der 2514 Qualitätswein Mosel lieblich. Es eignen sich aber auch ältere Weine ganz hervorragend zur Glühweizubereitung. Diese lieblichen Weine liegen meist bei 7,5 – 9 % Alkohol und ergeben einen leichten und trinkfreudigen Glühwein, der auch am Morgen danach keine Reue hervorruft.

1 Flasche Mosel lieblich 0,75l
30 g Zucker
1 kleine Stange Zimt
1 halbes Sternanis
1 frische Orangenscheibe.

Geben Sie alles in einen Topf und erwärmen Sie diesen langsam auf 65°C , lassen Sie den Glühwein einige Minuten ziehen und servieren ihn dann, mit oder ohne Orangenscheibe, in einer Tasse.