
WEIN_{GUT} - GEO_{RGHOF}



Thomas Schmitt
Drosselweg 1
54340 Leiwen-Zummet
Mosel

WEINGUT
GEORGHOF

Te1.: 06507/8349
Fax.: 06507/802401
www.weingut-georghof.de

Ausgabe 5 **Das Infoblatt des Weingutes Georghof** Frühjahr 2002

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich grüße ich Sie und freue mich, Ihnen einiges von unseren Weinen und unserem Weingut berichten zu können.

Bisher war das Frühjahr gut für die Reben, die Winterfröste waren nicht zu kalt, so dass unsere Reben keine Frostschäden hatten. Infolge einiger warmer Tage im März waren die Rebknospen schon weit ausgetrieben; der kalte April verhinderte aber ein Entfalten der Rebblätter. Einige Rebschädlinge, wie Rombenspanner, Weinbergsschnecken und Dickmaulrüssler, nutzten diese Situation und naschten fleißig an den Knospen. In manchen Weinbergen sind bis zu 20 % der Knospen ausgehöhlt, was schon eine recht beträchtliche natürliche Ertragsbegrenzung darstellt.

Jetzt sind die ersten Rebblätter entfaltet, die jungen Triebe wachsen kräftig, und wenn das dreizehnte Blatt pro Trieb vorhanden ist, beginnt die Rebblüte (Anfang bis Mitte Juni).

In der Leiwener Laurentiuslay konnten wir noch einige kleine Parzellen dazukaufen, insgesamt 10 ar, die wir zur Zeit neu anpflanzen. Dort im Steilhang wird dies von Hand gemacht, nicht unähnlich den römischen Winzern vor 2000 Jahren, aber es geht halt nicht anders.

Im Weingut geht alles seinen gewohnten Gang, zum Glück ist die Familie gesund! Unsere „große“ Ruth geht seit dem Sommer in die Grundschule und es macht ihr Spaß. Die „kleine“ Helen macht noch bis 2003 den Kindergarten unsicher.



Die neuen Weine 2001

Sehr gut ist der 2001er Weinjahrgang geworden. Sie erinnern sich bestimmt auch an dieses schöne, sonnige Jahr; es gab ausreichend Regen und einen herrlichen Herbst, wie ich ihn noch nie erlebt habe. Unsere spätreifenden Rieslingtrauben konnten im Oktober noch sehr viel Sonne tanken, und infolge der hohen Temperaturen wurden sehr feine Geschmacksaromen in der Beerenhaut freigesetzt.

Abgefüllt und probierbereit sind inzwischen der Sommerwein und einige liebliche Spätlesen sowie die edelsüße Auslese der Laurentiuslay. Die anderen Weine benötigen noch etwas Zeit, bis Ihre Entwicklung abgeschlossen ist.

Sommerwein 2002

„Im Sommer trinke ich einen Wein, der schmeckt, einen Wein, der erfrischt und belebt, einen Wein, der im Mund und Bauch ein wohliges Gefühl erzeugt, einen Wein, der harmonisch und süffig ist, einen Wein, der bekömmlich ist.“ Zitat: Thomas Schmitt - Winzer vom Georghof.

All diese Attribute hat unser Sommerwein, und er ist für uns - und wir hoffen auch für Sie - ein lustvoller Begleiter vieler sonniger Tage im Freien, beim Grillen und im Freundeskreis.

Aber Vorsicht: unser Sommerwein ist zwar leicht, macht aber trotzdem ein wenig (be)-trunken.

2101 *Riesling halbtrocken*
Leiwener Klostersgarten Hochgewächs
Alc.: 11,0% Restzucker 15,0 g/l Säure 6,6 g/l



saftige grün-gelbe Farbe, aromatischer Duft nach reifen Trauben, prickelnd auf der Zungenspitze, vollmundig, kräftig im Abgang
lagerfähig: 5-8 Jahre
Essensempfehlung: Salate, Grillgerichte, Pizza, Pasta,
Trinktemperatur: 6-10 Grad

Späte Lese = Spätlese ?

Vermutlich wissen Sie, dass die Überschrift nicht ganz richtig ist; eine späte Lese der Trauben reicht alleine nicht aus, um den Wein Spätlese nennen zu dürfen. Jede Qualitätsstufe ist an einen bestimmten Mindestfruchtzuckergehalt gebunden; bei der Spätlese sind es mind. 80 Grad Oechsle. Im Jahr 2001 war dies kein Problem, unsere Spätlesemoste hatten einen Fruchtzuckergehalt von 90 Grad Oechsle und mehr.

2102 *Riesling Spätlese*
Klüsserather Bruderschaft
Alc.: 8,5% Restzucker 56,0 g/l Säure 7,8 g/l

hellgrüne Farbe, exotisch mineralischer Duft, zarter sanfter Geschmack, feine Fruchtaromen
lagerfähig: 8-15 Jahre
Essensempfehlung: Wildgerichte, Käse
Trinktemperatur: 8-12 Grad
mehr zur Klüsserather Bruderschaft finden Sie auf der folgenden Seite

2103 *Riesling Spätlese Fuder 33*
Leiwener Laurentiuslay
Alc.: 8,7% Restzucker 50,0 g/l Säure 7,8 g/l

Dieser Wein entstammt der 2. Selektion der Laurentiuslay-Weinberge; ausgebaut im Eichen-Fuder-Fass Nr. 33 entwickelte er spontane Gärhefen, die die Alkoholbildung übernahmen.

kräftig erdiger Duft, komplexer, sehr dichter Geschmack, feiner Abgang
lagerfähig: 8-15 Jahre
Essensempfehlung: Wildgerichte, Käse, Dessert
Trinktemperatur: 8-12 Grad

2104 *Riesling Spätlese Fuder 31*
Leiwener Laurentiuslay
Alc.: 8,8% Restzucker 57,0 g/l Säure 8,3 g/l

Dieser Wein entstammt ebenfalls der 2. Selektion, allerdings ausschließlich aus dem Herzstück der Laurentiuslay; angebaut wurde er im Holzfass Nr. 31.

hellgrüne Farbe, exotischer Duft, sehr kräftiger voluminöser Geschmack, langer Abgang
lagerfähig: 8-20 Jahre

Essensempfehlung: Dessert, Käse, Kuchen
Trinktemperatur: 8-10 Grad



Auslese

2105 *Riesling Auslese*
Leiwener Laurentiuslay
Alc.: 10,2% Restzucker 67,0 g/l Säure 7,9 g/l

Rosinenartig eingetrocknete Beeren wurden zur Herstellung dieses Weines aus den besten Trauben der Laurentiuslay herausselektiert und gekeltert. Der Wein, fast eine Beerenauslese, präsentiert eine Aromenvielfalt hochreifer Trauben.

grün-goldgelbe Farbe, vollreife Aprikosenaromen, dicht, kräftig im Geschmack,
Essensempfehlung: Dessert
Trinktemperatur: 10-14 Grad

Kleine Leiwener Hotel- und Restaurantkunde

hier und in den folgenden Wein-Geos möchte ich Ihnen einige Hotels und Restaurants vorstellen, die ich Ihnen zum „Schlafen in fremden Betten und Essen am fremden Herd“ gerne empfehle. Mir geht es dabei nicht um eine Bewertung; ich möchte Ihnen vielmehr die Häuser vorstellen, damit Sie selbst entscheiden können, welcher Stil und welches Ambiente Ihnen zusagt.



Das Hotel - Restaurant Zummethof ist sozusagen unser Nachbar (80m entfernt). Es ist das älteste Gebäude im Ortsteil Zummethof. Im 18. Jahrhundert als Post und Pferdewechselstation errichtet, etablierte sich nach und nach eine Gastronomie in diesem Gebäude. Nach etlichen Generationen im Eigentum der Familie Steffes hat 1988 die junge Familie Doris und Hermann Robert das Haus übernommen, renoviert, umgebaut und modernisiert. Das Hotel Zummethof hat 52 Betten in modern ausgestatteten Zimmern und verschiedene Tagungsräume mit moderner Technik. Das Restaurant mit sehr guter Küche verfügt über eine großzügige Terrasse mit einem einmaligen Moselblick. Das Küchenteam steht neuerdings unter

der Leitung von Herrn Clüsserath, der mit einigen neuen Ideen und einer ländlich frischen Küche für wohlschmeckende Überraschungen sorgt.



Herrlich ist es, auf der Terrasse oder im Pavillon zu sitzen, ein Lammcarree in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin zu genießen, sich an einer dazu perfekt passenden Spätlese halb-

trocken vom Georghof zu laben und den Winzern im Tal bei der Weinbergsarbeit zuzuschauen.

Die Familie Robert, enge Freunde von uns, ist in der Lage, vieles zu organisieren, zum Beispiel Familien- und Betriebsfeiern, Büfett außer Haus, Tages- und Wochenprogramme. Ein rollendes Festzelt mit

Küche und vieles mehr an gastronomischer Logistik steht hier zur Verfügung und ermöglicht es, auf Kundenwünsche sehr gezielt einzugehen.

Und wenn Sie wirklich etwas genau erklärt haben wollen: Die Söhne David (7 Jahre) und Matthias (4 Jahre) sind dazu gerne bereit.

Nähere Informationen finden Sie natürlich auch im Internet unter www.Hotel-Zummethof.de

Klüsserather Bruderschaft

Neben der Leiwener Laurentiuslay haben wir in der Lage Klüsserather Bruderschaft ebenfalls einen Steilhang-Weinberg mit südlicher Ausrichtung und Tonschieferverwitterungsboden. Mit 50- 70 % Neigung nicht so steil und schroff wie die Laurentiuslay, wurde hier in den 60er Jahren eine Flurbereinigung durchgeführt. Der Berg wurde durch ein recht gutes Wegenetz erschlossen, und die Flächen wurden so parzelliert, dass sie einigermaßen rationell zu bebauen sind.

Mit der Reform des Weingesetzes wurde die Kernlage Bruderschaft ausgedehnt; nicht so gute Weinbergparzellen können ab diesem Zeitpunkt ebenfalls unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, was dem Ruf der besseren

Lagen dieses weltbekannten Namen nicht gerade förderlich war.

Unser Weinberg ist rund 15 ar groß und liegt in der Kernlage, im sogenannten „Butterberg“, der so stabil ist wie „Butter in der Sonne“. Direkt nach der Flurbereinigung wurde diese Parzelle in Falllinie ausgezellt und gepflanzt; infolge der Bergbewegung ähnelt die Rebzeile in der Zwischenzeit mehr einem „S“ als einem „I“.

Die Weine dieser Lage sind in der Regel etwas stoffiger und breiter angelegt als die der Laurentiuslay; typisch ist das sogenannte „Klüsserather Blümchen“, ein opulenter Duft nach reifem Obst. Besonders in trockenen Jahren hat diese Parzelle ein gutes Potenzial, die Reben sind gut wasserversorgt und dürsten selten.

Weinaccessoires

Rapid ice – Aktiver Wein-Schnellkühler 7,70 €

Kühlt eine Weinflasche in nur fünf Minuten von Zimmertemperatur auf herrliche Frische. Darüber hinaus hält RAPID ICE die Flasche noch stundenlang kalt. Er wird in der Gefriertruhe aufbewahrt.

Screwpull - der Korkenzieher 19,50 €
Taschenmodell grün-transparent

Drop-Stop – der Wein-Tropfenfänger 3,60 €
2 Stück im Paket

Kaltgepresstes Traubenkernöl
0,25 l Flasche 15,80 €
0,1 l Amphorenfläschchen 8,40 €

Mosel-Trester-Brand
Das kleine Geschenk - 0,2 l Flasche 6,90 €

Von eigenem Rieslingtrester destilliert und in unserem Keller in kleinen Holzfässern gereift, um dem Brand sein weiches Aroma zu geben.

GEORGHOF Wein – Aperitif 0,5l. Fl. 6.- €
ein Cuveé, einer alten Beerenauslese mit Rotwein