

Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		<u>per 1,0 Ltrfl. €uro</u>
2412) 2004er	Riesling - Trocken Leiwener Klostergarten Alc.: 11,5% Restzucker: 7,8 g/l Säure: 6,9 g/l	3,80
2413) 2004er	Riesling - Halbtrocken Leiwener Klostergarten Alc.: 11,5% Restzucker: 16,5 g/l Säure: 7,4 g/l	3,80
2414) 2004er	Riesling - Lieblich Leiwener Klostergarten Alc.: 9,5% Restzucker: 47,5 g/l Säure: 8,1 g/l	3,80

zuzüglich 8,- € à 12 Fl. Postversand

Weingruppe: fruchtig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Kabinett und Qualitätswein, die ersten fruchtig und fein,
der andere gehaltvoll und kräftig per 0,75 Ltrfl. €uro

2402) 2004er	Riesling - Kabinett - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,2% Restzucker: 4,6 g/l Säure: 7,5 g/l	4,60
2505) 2005er	Riesling - Kabinett – Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,3% Restzucker: 7,4 g/l Säure: 5,4 g/l	4,60
2506) 2005er	Riesling - Qualitätswein - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,8% Restzucker: 7,6 g/l Säure: 5,8 g/l Mit Glasverschluss	5,-

Weingruppe: kräftig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Reife, gehaltvolle Spätlesen, fein und ausgewogen im Duft,
kraftvoll und edel im Geschmack

2403) 2004er	Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,4% Restzucker: 8,9 g/l Säure: 7,5 g/l	6,40
--------------	---	------

Wein-Nr.		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u>
2507) 2005er	Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,5% Restzucker: 7,3 g/l Säure: 5,9 g/l	6,40

Weingruppe: sommerlich halbtrocken

Fruchtige, erfrischende Weine mit leichter Süße und zarter
gut eingebundener Säure

2401) 2004er	Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2005 Alc.: 11,4% Restzucker: 15,3 g/l Säure: 7,5 g/l	4,50
2501) 2005er	Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostergarten Sommerwein 2006 Alc.: 11,6% Restzucker: 15,2 g/l Säure: 6,1 g/l	4,50

Weingruppe: feinherb

Elegante Weine, deren ausgewogenes Süße-Säure-Spiel im
Geschmacksbereich zwischen halbtrocken und lieblich ist

2405) 2004er	Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10,5% Restzucker: 23,4 g/l Säure: 7,8 g/l	4,80
2509) 2005er	Riesling - Auslese - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,7% Restzucker: 38,7 g/l Säure: 6,0 g/l	11,20

Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlesen, gehaltvoll, harmonisch und reif

		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u>
2308) 2003er	Riesling - Spätlese - Halbtrocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,3% Restzucker: 11,9 g/l Säure 5,9 g/l	6,40
2508) 2005er	Riesling - Spätlese - Halbtrocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,8% Restzucker: 14,3 g/l Säure 5,8 g/l	6,40

Weingruppe: fruchtsüß

Fruchtsüßer Kabinett mit prickelnder Weinsäure und feiner Süße

Wein-Nr.		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u>
2406) 2004er	Riesling - Kabinett Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,6% Restzucker: 37,2 g/l Säure: 8,4 g/l	4,60

Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Spätleseweine, gehaltvoll kräftig und reif

2303) 2003er	Riesling - Spätlese - Fuder 33 Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,0% Restzucker 50,7 g/l Säure: 6,7 g/l	6,40
2407) 2004er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,5% Restzucker: 62,0 g/l Säure: 8,0 g/l	6,40
2502) 2005er	Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 9,5% Restzucker: 46,4 g/l Säure: 7,1 g/l	5,80
2503) 2005er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,9% Restzucker: 61,8 g/l Säure: 7,9 g/l	8,20

Weingruppe: edelsüß

Kraftvolle „Eiswein“ - Auslese und komplexer Eiswein,
handsortiert, mit dem Ziel, die besten Inhaltsstoffe der
Trauben natürlich zu konzentrieren

		<u>per 0,5 Ltrfl. €uro</u>
2417) 2004er	Riesling - Auslese Leiwener Klostergarten Alc.: 8,5% Restzucker: 91,8 g/l Säure 10,5 g/l	11,20
2504) 2005er	Riesling - Auslese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10% Restzucker: 66,6 g/l Säure 7,3 g/l	11,20
2208) 2002er	Riesling - Eiswein Leiwener Klostergarten Alc.: 10,1% Restzucker: 96,6 g/l Säure: 9,8 g/l	20,-

Rosé - Rotweine der Mosel

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl.	€uro
2514)	2005er Spätburgunder - Rosé - Trocken	5,-	
	Alc.: 12,6% Restzucker: 5,9 g/l Säure: 4,4 g/l		
2415)	2004er Dornfelder - Rotwein - Trocken	4,50	
	Alc.: 14,1% Restzucker: 6,5 g/l Säure: 5,5 g/l		
2416)	2004er Dornfelder - Rotwein	4,50	
	Alc.: 12,0% Restzucker: 34,7 g/l Säure: 4,4 g/l		
2210)	2002er Spätburgunder - Rotwein - Trocken	5,30	
	Alc.: 13,2% Restzucker: 3,6 g/l Säure: 5,0 g/l		
2410)	2004er Spätburgunder - Rotwein - Trocken	5,30	
	Alc.: 13,2% Restzucker: 4,3 g/l Säure: 4,0 g/l		
2511)	2005er Spätburgunder - Rotwein	5,30	
	Alc.: 12,7% Restzucker: 12,6 g/l Säure: 5,0 g/l		

Die trockenen 2005er Rotweine werden erst im September abgefüllt, und sind ab Oktober trinkbereit

Mosel - Riesling - Sekt

**Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt
Traditionelle Flaschengärung**

S-1)	2002er Riesling - Sekt - Brut	7,70
	Alc.: 13,0% Restzucker: 10,5 g/l Säure: 6,7 g/l	
S-2)	2002er Riesling - Sekt - Trocken	7,70
	Alc.: 13,0% Restzucker: 22 g/l Säure: 6,7 g/l	

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2005)	Traubensaft - Müller -Thurgau	2,60
	mind. drei Jahre haltbar	

Mosel - Tresterbrand

Von eigener Rieslingtrester destilliert und in unserem Keller in kleinen Holzfässern gereift, um dem Brand ein weiches Aroma zu geben

T-1)	MOSEL - TRESTERBRAND	10,30
	Alc.: 40%	

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 20 Personen und in unserem Holzfasskeller bis zu 60 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.

Alle Waren bleiben bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Erfüllungsort ist Leiwien. Gerichtsstand ist Trier

Bankverbindung:

Raiffeisenbank Mehring - Leiwien Nr. 101 776 (BLZ 585 617 71)

Weinpreisliste SOMMER 2006



WEINGUT
GEORGHOF

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