

Qualitätsweine in der Literflasche

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 1,0 Ltrfl. €uro</u>
2512) 2005er	Riesling - Trocken Leiwener Klostersgarten Alc.: 11,5% Restzucker: 7,6 g/l Säure: 6,2 g/l Mit Schraubverschluss	3,90
2613) 2006er	Riesling - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Alc.10,8% Restzucker: 14,0g/l Säure: 6,5 g/l Mit Schraubverschluss	3,90
2614) 2006er	Riesling - Lieblich Leiwener Klostersgarten Alc.: 9,0% Restzucker: 47,3 g/l Säure: 8,6 g/l Teilweise mit Schraubverschluss zuzüglich 8.20 € à 12 Fl. Postversand	3,90

Weingruppe: fruchtig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

<u>Qualitätswein, gehaltvoll und kräftig</u>	<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u>
2605) 2006er Riesling - Qualitätswein - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 13,6% Restzucker: 6,2 g/l Säure: 6,3 g/l Mit Glasverschluss	5,10

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	6,60
2606) 2006er Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 14,5% Restzucker: 7,2 g/l Säure: 6,7 g/l	8,40

Weingruppe: sommerlich halbtrocken

Fruchtiger, erfrischender Wein mit leichter Süße und zarter
gut eingebundener Säure

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u>
2601) 2006er Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Sommerwein 2007 Alc.: 10,8 % Restzucker: 15,5 g/l Säure: 6,2 g/l	4,60	

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	5.-
2607) 2006er Riesling - Spätlese - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,4% Restzucker: 30,9 g/l Säure: 7,0 g/l Mit Glasverschluss	6,60

Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlese, gehaltvoll, harmonisch und reif

2508) 2005er Riesling - Spätlese - Halbtrocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,8% Restzucker: 14,3 g/l Säure 5,8 g/l	6,60
--	------

Weingruppe: fruchtsüß

Fruchtstüßer Kabinett mit prickelnder Weinsäure und feiner Süße

2406) 2004er Riesling - Kabinett Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,6% Restzucker: 37,2 g/l Säure: 8,4 g/l	4,80
--	------

Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Spätleseweine, gehaltvoll, kräftig und reif

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u>
2407) 2004er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,5% Restzucker: 62,0 g/l Säure: 8,0 g/l	6,60	
2602) 2006er Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 9,5% Restzucker: 79,0 g/l Säure: 7,6 g/l	7.-	
2503) 2005er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,9% Restzucker: 61,8 g/l Säure: 7,9 g/l	8,40	
2603) 2006er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,5% Restzucker: 95,4 g/l Säure: 6,9 g/l	8,40	

Weingruppe: edelsüß

Kraftvolle „Eiswein“ – Auslese, Auslesen und 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 Klostersgarten Alc.: 8,5% Restzucker: 91,8 g/l Säure 10,5 g/l	11,50	
2504) 2005er Riesling - Auslese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10% Restzucker: 66,6 g/l Säure 7,3 g/l	11,50	
2604) 2006er Riesling - Auslese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,9% Restzucker: 97,4 g/l Säure 6,8 g/l	11,50	
2208) 2002er Riesling - Eiswein Leiwener Klostersgarten Alc.: 10,1% Restzucker: 96,6 g/l Säure: 9,8 g/l	20,50	

Rosé - Rotweine der Mosel

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl.	€uro
2514)	2005er Spätburgunder - Rosé - Trocken	5,10	
	Alc.: 12,6% Restzucker: 5,9 g/l Säure: 4,4 g/l		
2515)	2005er Dornfelder - Rotwein - Trocken	4,60	
	Alc.: 12,8% Restzucker: 5,1 g/l Säure: 5,0 g/l		
2410)	2004er Spätburgunder - Rotwein - Trocken	5,40	
	Alc.: 13,2% Restzucker: 4,3 g/l Säure: 4,0 g/l		
2510)	2005er Spätburgunder - Rotwein - Trocken	6,60	
	Alc.: 12,2% Restzucker: 4,6 g/l Säure: 4,6 g/l		
2511)	2005er Spätburgunder - Rotwein	5,40	
	Alc.: 12,7% Restzucker: 12,6g/l Säure: 5,0 g/l		

Mosel - Riesling - Sekt

Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt Traditionelle Flaschengärung

S-1)	2004er Riesling - Sekt - Brut	7,90	
	Alc.: 13,0% Restzucker: 12,4 g/l Säure: 6,9 g/l		
S-2)	2004er Riesling - Sekt - Trocken	7,90	
	Alc.: 13,0% Restzucker: 23g/l Säure: 6,3 g/l		

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2007)	Traubensaft - Müller-Thurgau	2,70	
	Haltbar bis September 2010		

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	10,60	
	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 Leiwen. Gerichtsstand ist Trier

Bankverbindung:

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

Weinpreisliste

Herbst 2007



WEINGUT
GEORGHOF

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