

## Qualitätsweine in der Literflasche

Wein-Nr.		per 1,0 Ltrfl. €uro
2712)	2007er Riesling - Trocken Leiwener Klostersgarten Alc.: 12% Restzucker: 5,9 g/l Säure: 6,0 g/l Mit Schraubverschluss	4,-
2613)	2006er Riesling - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Alc.10,8% Restzucker: 14,0g/l Säure: 6,5 g/l Mit Schraubverschluss	4,-
2714)	2007er Riesling - Lieblich Leiwener Klostersgarten Alc.: 8,5% Restzucker: 50,1 g/l Säure: 8,2 g/l Teilweise mit Schraubverschluss	4,-

zuzüglich 8.20 € à 12 Fl. Postversand

## Weingruppe: fruchtig trocken, aus dem Steilhang Laurentiuslay

Kabinett und Qualitätswein, der erste fruchtig und fein, der andere gehaltvoll und kräftig

		per 0,75 Ltrfl. €uro in ( ) Preis/ ltr.
2705)	2007er Riesling - Kabinett - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10,9% Restzucker: 6,4 g/l Säure: 7,0 g/l	4,80 (6,40)
2706)	2007er Riesling - Qualitätswein - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,3% Restzucker: 6,8 g/l Säure: 6,0 g/l Teilweise mit Glasverschluss	5,20 (6,93)

## 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 (8,80)
-------	--	----------------

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro in ( ) Preis/ltr.
2707)	2007er Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12 % Restzucker: 6,9 g/l Säure: 6,6 g/l	6,60 (8,80)

## Weingruppe: sommerlich halbtrocken

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

2601)	2006er Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Sommerwein 2007 Alc.: 10,8 % Restzucker: 15,5 g/l Säure: 6,2 g/l	4,60 (6,13)
2701)	2007er Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Sommerwein 2008 Alc.: 11,3 % Restzucker: 15,4 g/l Säure: 6,3 g/l	4,80 (6,40)

## Weingruppe: feinherb

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

2709)	2007er Riesling - Hochgewächs - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 10,4% Restzucker: 27,1 g/l Säure: 6,8 g/l Teilweise mit Glasverschluss	5,- (6,67)
2607)	2006er Riesling - Spätlese - feinherb Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,4% Restzucker: 30,9 g/l Säure: 7,0 g/l Teilweise mit Glasverschluss	6,60 (8,80)

## Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlese, gehaltvoll, harmonisch und reif

2708)	2007er Riesling - Spätlese - Halbtrocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 11,4% Restzucker: 16,0 g/l Säure: 6,8 g/l	6,60 (8,80)
-------	---	----------------

## Weingruppe: fruchtsüß

Fruchtsüßer Kabinett mit prickelnder Weinsäure und feiner Süße

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl. €uro in ( ) Preis/ltr.
2406)	2004er Riesling - Kabinett Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,6% Restzucker: 37,2 g/l Säure: 8,4 g/l	4,80 (6,40)

## Weingruppe: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Spätleseweine, gehaltvoll, kräftig und reif

2602)	2006er Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 9,5% Restzucker: 79,0 g/l Säure: 7,6 g/l	7,- (9,33)
2503)	2005er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,9% Restzucker: 61,8 g/l Säure: 7,9 g/l	8,40 (11,20)
2703)	2007er Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,8% Restzucker: 49,3 g/l Säure: 7,9 g/l	6,60 (8,80)

## Weingruppe: edelsüß

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

		per 0,5 Ltrfl. €uro
2417)	2004er Riesling - Auslese Leiwener Klostersgarten Alc.: 8,5% Restzucker: 91,8 g/l Säure 10,5 g/l	11,50 (23,-)
2604)	2006er Riesling - Auslese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 9,9% Restzucker: 97,4 g/l Säure 6,8 g/l	11,50 (23,-)
2208)	2002er Riesling - Eiswein Leiwener Klostersgarten Alc.: 10,1% Restzucker: 96,6 g/l Säure: 9,8 g/l	20,50 (54,67)

## Rosé - Rotweine der Mosel

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 0,75 Ltrfl. Euro</u>
		<u>in ( ) Preis/ltr.</u>
2711)	2007er Spätburgunder - Rosé Alc.: 11,9% Restzucker: 9,8 g/l Säure: 5,6 g/l	5,20 (6,93)
2515)	2005er Dornfelder - Rotwein - Trocken Alc.: 12,8% Restzucker: 5,1 g/l Säure: 5,0 g/l	4,60 (6,13)
2716)	2007er Dornfelder - Rotwein - lieblich Alc.: 10,2% Restzucker: 30,5 g/l Säure: 4,5 g/l	4,60 (6,13)
2610)	2006er Spätburgunder - Rotwein - Trocken Alc.: 12,6% Restzucker: 3,2 g/l Säure: 3,9 g/l	5,40 (7,20)
2611)	2006er Spätburgunder - Rotwein Alc.: 12,8% Restzucker: 15,7 g/l Säure: 4,6 g/l	5,40 (7,20)

## Mosel - Riesling - Sekt

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

S-1)	2004er Riesling - Sekt - Brut Alc.: 13,0% Restzucker: 12,4 g/l Säure: 6,9 g/l	8,20 (10,93)
S-2)	2004er Riesling - Sekt - Trocken Alc.: 13,0% Restzucker: 23 g/l Säure: 6,3 g/l	8,20 (10,93)

## Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2007)	Traubensaft - Müller -Thurgau Haltbar bis September 2010	2,80 (3,73)
---------	---	----------------

## 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 Alc.: 40%	10,60 (14,13)
------	-----------------------------------	------------------

## 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

Frühjahr 2008



WEINGUT  
GEORGHOF

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