

Qualitätsweine in der Literflasche

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 1,0 Ltrfl. €uro</u>
2812) 2008er	Riesling - Trocken Leiwener Klostersgarten Alc.: 12% Restzucker: 6,9 g/l Säure: 7,0 g/l Mit Schraubverschluss	4,-
2713) 2007er	Riesling - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Alc.: 11,4% Restzucker: 13,6/l Säure: 6,2 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

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u> 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)
2804) 2008er	Riesling - Qualitätswein - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12,5% Restzucker: 7,0 g/l Säure: 6,6 g/l 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

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u> 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)
2805) 2008er	Riesling - Spätlese - Trocken Leiwener Laurentiuslay Alc.: 12 % Restzucker: 7,0 g/l Säure: 7,0 g/l	6,60 (8,80)

Weingruppe: sommerlich halbtrocken

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

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)
2801) 2008er	Riesling - Hochgewächs - Halbtrocken Leiwener Klostersgarten Sommerwein 2009 Alc.: 10,6 % Restzucker: 15,4 g/l Säure: 7,5 g/l	4,80 (6,40)

Weingruppe: feinherb

Eleganter Wein, dessen 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)
--------------	--	---------------

Weingruppe: kräftig halbtrocken

Kräftige finessenreiche Spätlese, gehaltvoll, harmonisch und reif

<u>Wein-Nr.</u>		<u>per 0,75 Ltrfl. €uro</u> in () Preis/ltr.
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: kräftig fruchtsüß

Fruchtsüße Spätleseweine, gehaltvoll, kräftig und reif

2702) 2007er	Riesling - Spätlese Klüsserather Bruderschaft Alc.: 8,6% Restzucker: 51,6 g/l Säure: 8,0 g/l	6,- (8,0)
2703) 2007er	Riesling - Spätlese Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,8% Restzucker: 49,3 g/l Säure: 7,9 g/l	6,60 (8,80)
2704) 2007er	Riesling - „Junge Reben“ Köwericher Held Spätlese Alc.: 8,7% Restzucker: 64,6 g/l Säure: 6,7 g/l	8,40 (11,20)

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 (23,-)
2008) 2000er	Riesling - Eiswein Leiwener Laurentiuslay Alc.: 8,8% Restzucker: 131,8 g/l Säure 12,8 g/l	20,- (53,33)

Weißherbst - Rosé - Rotweine

Wein-Nr.		per 0,75 Ltrfl.	€uro
		in () Preis/ltr.	
2810)	2008er Spätburgunder Weißherbst trocken	5,20	
	Alc.: 12,6% Restzucker: 7,3 g/l Säure: 6,1 g/l	(6,93)	
2811)	2008er Spätburgunder Rosé	5,20	
	Alc.: 11,17% Restzucker: 24,1 g/l Säure: 5,0 g/l	(6,93)	
2715)	2007er Dornfelder - Rotwein - Trocken	4,60	
	Alc.: 12,7% Restzucker: 5,9 g/l Säure: 4,7 g/l	(6,13)	
2816)	2008er Dornfelder - Rotwein - Lieblich	4,60	
	Alc.: 10,5% Restzucker: 31,0 g/l Säure: 5,7 g/l	(6,13)	
2610)	2006er Spätburgunder - Rotwein - Trocken	5,40	
	Alc.: 12,6% Restzucker: 3,2 g/l Säure: 3,9 g/l	(7,20)	
2710)	2007er Spätburgunder - Rotwein - Trocken	6,40	
	Alc.: 12,6% Restzucker: 3,9 g/l Säure: 5,0 g/l	(8,53)	
2611)	2006er Spätburgunder - Rotwein	5,40	
	Alc.: 12,8% Restzucker: 15,7 g/l Säure: 4,6 g/l	(7,20)	

Mosel - Riesling - Sekt

Aus eigenen Gutsweinen in unserem Keller selbst hergestellt

Traditionelle Flaschengärung

S-1)	2006er Riesling - Sekt - Brut	8,20	
	Alc.: 12,5% Restzucker: 10,2 g/l Säure: 6,1 g/l	(10,93)	
S-2)	2006er Riesling - Sekt - Trocken	8,20	
	Alc.: 12,6% Restzucker: 20,5 g/l Säure: 6,0 g/l	(10,93)	

Traubensaft

Aus eigenen Trauben gepresst, ohne Konservierungsstoffe

T-2007)	Traubensaft - Müller-Thurgau	2,80	
	Haltbar bis September 2010	(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	10,60	
	Alc.: 40%	(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 2009



WEINGUT
GEORGHOF

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