



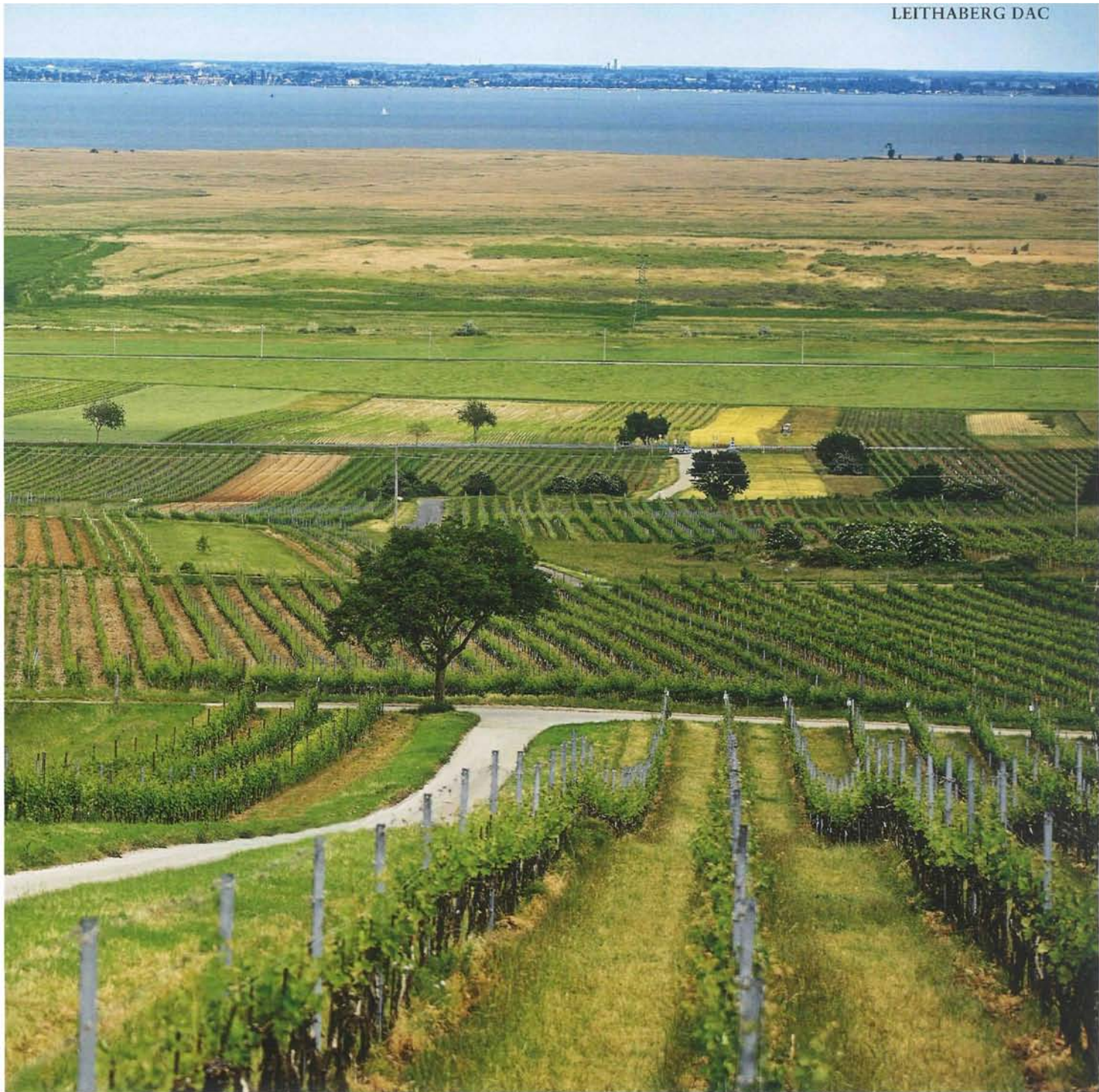
Der perfekte Speisenbegleiter

An den Hängen des Leithagebirges gedeiht eine Vielfalt an Weiß- und Rotweinen, die großartig mit der österreichischen sowie der internationalen Küche harmonieren.

TEXT & VERKOSTUNG VON WILLI BALANJUK

Leithaberg kann man schmecken!“ Diesem Leitsatz fühlen sich rund 60 Betriebe verpflichtet, die entlang der etwa 40 km Hanglagen am Leithagebirge – auf abwechselnd Kalkstein- und Schieferböden – Weinbau betreiben. Ausgehend von der Ortschaft Jois mit Schiefer-dominierten Lagen, nimmt der Kalkgehalt im Mittelteil etwas zu, in Donnerskirchen und Eisenstadt kommt wiederum ein höherer Anteil an Schiefer in den Weingärten zu tragen. Sieht das

Weißwein-DAC-Modell die Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder, Neuburger und Grüner Veltliner vor, wobei auch Cuvées erlaubt sind, basiert das Rotwein-DAC-Konzept auf der Rebsorte Blaufränkisch. Lassen sich die beiden Bodentypen anhand der Weißweinrebsorten charakterisieren? Auf den rund 400 Hektar Rebflächen – die über ein Gesamtpotenzial von über 1.000 Hektar verfügen – werden körperreiche Weißweine mit Struktur und mehr oder weniger mineralischem Finish gekeltert. Das Qualitätsniveau der letzten Jahrgänge ist dabei deutlich angestiegen, ebenso wie auch die Qualitätsdichte.



Die Weine vermitteln einen kräftigen, gehaltvollen Körper, ohne dabei zu opulent zu wirken. Ihre lebendige Struktur vermittelt animierenden Trinkfluss, im Abgang sind die Weißweine lang anhaltend und enden idealerweise „leicht“ mineralisch.

Die weißen Leithaberg-Weine präsentieren sich „knochentrocken“, und der Einsatz von „neutralem“ Holzgebände (vom Barrique bis zum 1.200-Liter-Fass)

An sanft zum Neusiedler See hin abfallenden Hängen gedeihen Leithaberg DAC weiß & rot, vielfältige Begleiter, wunderbare Solisten.

bietet die Möglichkeit, das „salzig-fruchtbittere“ Finish abgerundet zu genießen und zu entdecken.

Dieser Stil eignet sich besonders gut für die Gastronomie, sind die Weine doch ob ihrer Charakteristik optimale Speisenbegleiter. Wir haben namhafte Gastronomen zu Wort kommen lassen, um über ihre Erfahrungen mit den weißen Leithaberg-DAC-Weinen zu sprechen. —

FOTO: HERBERT LEHMANN



„Vom Neuburger zu Gebackenen oder Ente über Pinot blanc und Chardonnay zum Ochsenfleisch bis hin zum Grünen Veltliner Leithaberg DAC zur Maishendelbrust mit Kräutern.“

MICHI KANTOR / RESTAURANT HERBECK (WIEN)

„Wir versuchen, unseren Gästen die dichten und gehaltvollen Weißweine vom Leithaberg, neben den klassischen Empfehlungen, vor allem mit Fleischgerichten schmackhaft zu machen. Vom Braten bis zum Steak entdecken unsere Gäste so eine neue Geschmacksvielfalt.“

CHRISTIAN MATZER / IRIS PORSCHE HOTEL & RESTAURANT (MONDSEE)

2016 LEITHABERG DAC WEISS

Weingut Toni Hartl, Reisenberg 94
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 13%, NK
Jugendliche Farbe, intensive, komplexe Frucht, Steinobst, Grapefruit, zarte Reduktionsnoten, rauchig, straffer Wein, dicht und lebendige Struktur, langer Nachhall, zart wirkend, fruchtiges Rückaroma, eleganter Stil

Weingut Mariell, Großhöflein 93+
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 13,5%, NK
Jugendliche Farbnoten, vielschichtiges Bukett, Apfel-Quitte, feine Röstaromen, straffer Wein, dicht und lebendiger Trinkfluss, gute Länge, fruchtiger Nachhall

Weingut Dr. Hans Bichler, Purbach 93+
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, FR, 14%, DV
Jugendliche Farbnoten, leichte Reduktionsnoten, gewinnt mit Luft tiefe Frucht, Grapefruit, Rancio, balancierte, cremige Textur, dichtes Finish, gute Länge, fruchtiges Rückaroma

Weingut Esterházy, Trausdorf 93+
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 13,5%, DV
Helle Farbe, nuancierte, einladende Frucht, Grapefruit, Mandeln, kräftiger Wein, straffe Struktur, dicht und lebendig, fruchtig-pikantes Finish, lang, zart mineralisch

Grenzhof Fiedler, Mörbisch 93
2016 Leithaberg DAC Pinot Blanc Ried Mörbischer Wieser, FR, 13,5%, DV
Helle Farbe, komplexe Aromen, gelbe Frucht, Biskuit, stoffiger Wein, cremige Textur, balancierter Trinkfluss, gute Länge

Weingut Priel, Schützen am Gebirge 93
2016 Leithaberg DAC Pinot Blanc, 13,5%, NK
Helle Farbe, intensive Fruchtnoten, Pomelo, Grapefruit, Bratapfel, körperreicher Wein, straffe Struktur, lebendiger Trinkfluss, langer Nachhall, Rancio im Rückaroma

Weingut StephanO, Deutsch Schützen 93
2016 Leithaberg DAC Grüner Veltliner Juno, FR, 14%, NK
Mittlere Farbtiefe, leichte Reduktionsnoten, gewinnt mit Luft, Birnen-Quitte, Rancio, opulenter Wein, straff und dicht, leichter Gerbstoff im Finish, gute Länge, fruchtig-pikantes Nachhall

Weingut Tinhof, Eisenstadt 93
2016 Leithaberg DAC Neuburger, 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, komplexe Nase, Birnen-Quitte, Rancio, körperreicher Wein, dicht und engmaschige Struktur, mandelig-pikantes Finish, langer Nachhall

Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen 92+
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 13,5%, DV
Helles Gelb, saftige, gelbe Frucht, Melone, Rancio, Bratapfel, körperreich, straff, lebendige Struktur, eleganter Trinkfluss, fruchtiger Abgang

Lichtenberger/Gonzalez, Breitenbrunn 92+
2016 Leithaberg DAC Neuburger, 13%, NK
Mittlere Farbtiefe, saftige, reife Frucht, Mandeln, leichte Würze, kräftiger Wein, straff, dicht, pikantes Finish, zarter Gerbstoff, gute Länge

Weingut Sommer, Donnerskirchen 92+
2016 Leithaberg DAC Grüner Veltliner, 13,5%, DV
Helle Farbe, nuanciertes, vielschichtiges Bukett, Pomelo, Kräuternoten, körperreich, balancierte Textur, harmonischer Trinkfluss, fruchtig-pikantes Abgang

Weingut Artner, St. Margarethen 92
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 14%, NK
Jugendliche Farbnoten, reife, saftige Frucht, gelber Apfel, kandierte Orange, gehaltvoller Wein, balancierte, cremige Textur, gute Länge

Weingut Kirchknopf, Eisenstadt-Kleinhöflein 92
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 14%, NK
Jugendliche Farbnoten, nuanciertes Bukett, Grapefruit, Kräuternoten, körperreicher Wein, straffe Textur, cremiges Finish, gute Länge

Weingut Kirchknopf, Eisenstadt-Kleinhöflein 92
2016 Leithaberg DAC Neuburger, 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, reife Frucht, Melone, Mandeln, gehaltvoll, balanciert, weiche Textur, nussig-pikantes Finish

Weingut Liegenfeld, Donnerskirchen 92
2016 Leithaberg DAC Grüner Veltliner, 13%, DV
Helle Farbe, nuancierte Nase, kandierte Birne, leichte Würze, stoffiger Wein, balanciert, harmonischer Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang

Weingut Mad, Oggau 92
2016 Leithaberg DAC Pinot Blanc, 13,5%, DV
Jugendliche Farbe, saftige Steinobstnoten, Nektarine, Mandarine, stoffiger Wein, balancierter Trinkfluss, fruchtiger Abgang

Weingut Martin Reinfeld, Schützen am Gebirge 92
2016 Leithaberg DAC (GV/PB), 13,5%, DV
Jugendliche Farbe, reife, gelbe Frucht, Bratapfel, leicht röstige Noten, stoffiger Wein, lebendige Struktur, fruchtiges Finish, gute Länge

Weingut Tinhof, Eisenstadt 92
2016 Leithaberg DAC Pinot Blanc, 13,5%, NK
Helle Farbe, intensive Frucht, Apfel, Mandarine, gehaltvoller Wein, lebendiger Trinkfluss, fruchtiges Finish

Weingut Mad, Oggau 91+
2016 Leithaberg DAC Chardonnay, 13,5%, DV
Helles Gelb, ausgeprägte, reife Frucht, Melone, kandierte Orange, gehaltvoller Wein, cremige Textur, leicht süßer Schmelz im Abgang

Agerlhof, Jois 91
2016 Leithaberg DAC Neuburger, 13%, DV
Blassgelbe Farbe, dezente Fruchtnoten, Grapefruit, Birne, stoffiger Wein, lebendige Struktur, fruchtig-nussiges Finish

LEITHABERG DAC

„Die stoffigen Weine mit lebendigem Säurespiel sind natürlich ideale Begleiter zu Fischgerichten. Positive Gästereaktionen bekommen wir auch, wenn wir feine Fleischgerichte mit leichteren Saucen mit den weißen Leithaberg-DAC kombinieren.“

MICHAEL HEBENSTREIT / RESTAURANT ECKSTEIN (GRAZ)

„Im Palais Coburg stellen wir die Rebsorte Weißburgunder Leithaberg DAC in den Fokus der regionaltypischen Weine. Am liebsten setze ich diese fruchttrendigen und straffen Weine zu Vorspeisen und Fischgerichten individuell ein.“

WOLFGANG KNEIDINGER / PALAIS COBURG (WIEN)

„Die Mehrheit der Weine verfügt über eine kernige Struktur mit angenehmer Fülle, ist dabei aber kompakt und charaktervoll. Sie harmoniert mit Vorspeisen, Fischgerichten und Hauptspeisen der österreichischen Küche.“

RESTAURANT FUHRMANN / HERMANN BOTOLEN (WIEN)

„Das komplexe Fruchtspiel und das leicht mineralische Finish harmonisieren wunderbar mit den präzisen Aromen meiner Küche. Tuna Tatar mit Neuburger oder Pinot blanc oder Seezunge mit XO-Sauce, abgestimmt mit einem Chardonnay vom Leithaberg, werden von unseren Gästen sehr gut angenommen.“

SOHYI KIM / RESTAURANT KIM „FISCH & MEERESFRÜCHTE“ (WIEN)

„Derzeit servieren wir einen weißen Leithaberg DAC zur gebeizten Lachsforelle mit Auberginen. Besonders großartige Speisenbegleiter sind auch die Neuburger im Leithaberg-DAC-Konzept.“

STEVE BREITZKE & MATTHIAS PITRA / WEINBISTRO MAST (WIEN)

„Eine Vielzahl von Speisen kann mit den Leithaberg-Weißweinen kombiniert werden. Vom Szegediner Hummerkrautfleisch bis zum Mittwoch-Mittags-Schweinsbraten.“

VERONIKA DOPPLER & CHRISTIAN DOMSCHITZ / RESTAURANT VESTIBÜHL (WIEN)

2015 LEITHABERG DAC LAGENWEINE WEISS

Weingut Priel, Schützen am Gebirge

94

2015 Leithaberg DAC Pinot Blanc Ried Haidatz, 13,5%, NK

Jugendliche Farbe vielschichtiges Bukett, Birnen-Quitte, Rancio, zarte Röstaromen, körperreich, dicht und straffe Struktur, langer Abgang, Mandeln und Grapefruit im Rückaroma

Weingut Esterházy, Trausdorf

94

2015 Leithaberg DAC Chardonnay Ried Lama, 14%, NK

Jugendliche Farbe, komplexe Nase, kandierte Orange und Birne, Pomelo, gut eingebundene Röstaromen, gehaltvoller Wein, balancierte, dichte Textur, Zitrus und leichte Würze im langen Nachhall

Markus Altenburger, Jois

94

2015 Leithaberg DAC Chardonnay Jungenberg, 13%, NK

Jugendliche Farbnoten, komplexes Fruchtspiel, Birnen-Quitte, Bratapfel, Melone, zart würzig, stoffiger Wein, dicht, engmaschiger Trinkfluss, langer Abgang, Grapefruit und zart mineralischer Nachhall

Weingut Zehetbauer, Schützen am Gebirge

93+

2015 Leithaberg DAC Chardonnay Ried Steinberg, 13,5%, NK

Jugendliche Farbe, intensive Nase, vielschichtige Frucht, Bratapfel, Grapefruit, feine Holzwürze, kräftiger Wein, straffe Struktur, Pomelo und Würze im Abgang, großartiges Potenzial

Hans Moser, St. Georgen

93+

2015 Leithaberg DAC Chardonnay Scheibenberg, 14%, NK

Jugendliche Farbe, komplexe Aromatik, Grapefruit, kandierte Orangen, feine Holzwürze, gehaltvoller Wein, cremig und dicht, fruchtig-pikanter Abgang, gute Länge

Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen

93

2015 Leithaberg DAC Grüner Veltliner Ried Himmelreich, 13,5%, NK

Jugendliche Farbe, kandierte Birne, Papaya, zarte Röstaromen, gehaltvoller Wein, balancierte und cremige Textur, pikantes Finish, langer Nachhall

Weingut Sommer, Donnerskirchen

93

2015 Leithaberg DAC Grüner Veltliner Ried Himmelreich, 14%, NK

Mittlere Farbtiefe, komplexe Aromatik, Bratapfel, Mandeln, leicht rauchig-röstig, gehaltvoller Wein, balancierte, weiche Textur, pikant-würzig im Abgang, gute Länge

Weingut Mad, Oggau

92+

2015 Leithaberg DAC Ried Hochberg (CH/PB/NE), 13,5%, NK

Jugendliche Farbe, komplexe Nase, kandierte Orange und Apfel, Ringlotte, leicht röstige Noten, opulenter Wein, harmonische Textur, Mandeln im Nachhall

Weingut Artner, St. Margarethen

92

2015 Leithaberg DAC Chardonnay Hafner, 14%, NK

Jugendliche Farbe, reife, nussige Noten, leicht rauchige Anklänge, balancierter Trinkfluss, fruchtig-würziges Finish, leicht röstiger Nachhall

Weingut Markus Schuller, Oggau

92

2015 Leithaberg DAC Chardonnay Groß Adlersberg, 13,5%, NK

Jugendliche Farbe, reife, saftige Fruchtnoten, Honigmelone, kandierte Birne, feine Holzwürze, gehaltvoller Wein, balancierte Textur, fruchtig-pikantes Finish

Einen wichtigen Stellenwert

für das Leithaberg-DAC-Qualitätsbewusstsein nehmen die internen Verkostungen und Schulungen ein, die das Regionale Komitee Leithaberg DAC regelmäßig durchführt. Darüber hinaus wurden die etablierten Winzer aufgefordert, ihre Topweine als Leithaberg-DAC-Lagenwein – als Repräsentant der höchsten Qualität der Region – in dieses Konzept einzubringen. Dazu hat *A la Carte* aktuelle 2016er-Leithaberg-DAC-Weine und 2015er-Leithaberg-DAC-Lagenweine verkostet und bewertet. Die 2016er präsentieren sich durchgehend lebendig, engmaschig und verfügen über einen guten Trinkfluss. Im Finish zeigt die Mehrheit der Weine einen lang anhaltenden Aogang mit zarten mineralischen Noten. Die Lagenweine 2015 strotzen vor Kraft und Körper. Die Toplagen vermitteln dennoch eine dichte und engmaschige Struktur mit enormem Potenzial.