

LEITHABERG DAC WEISS



Blick vom
Leithaberg über
die Rieden bis zum
Neusiedler See

LEITHABERG DAC

93

FIEDLER GRENZHOF

2012 WEISS (PB), 13,5%, SV
Jugendliche Farbe, ausgeprägte Fruchtnoten,
Apfel-Quitte, Grapefruit, Hauch Mandeln, am
Gaumen lebendiger Wein mit dichter Struktur und
guter Länge

PRIELER

2012 PINOT BLANC, 14%, NK
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, Mix aus
Melone, Birne, gelbem Apfel, feine Würze, am
Gaumen engmaschiger Wein, gute Länge und zarte
Grapefruit im Finish

GERNOT HEINRICH

2011 PINOT BLANC, 13,5%, GL
Helles Goldgelb, saftige, reife Frucht, Apfel, Birne,
Stachelbeere, am Gaumen straffer Wein mit guten
Fruchtnoten und balancierter Säure, gute Länge

ANITA & HANS NITTAUS

2012 WEISS (CH, PB), 13,5%, NK
Mittlere Farbtiefe, braucht Luft, entwickelt feine
Grapefruitnoten, Würze, leichte Quittenaromen,
straffer Wein mit dichter, engmaschiger Struktur
und Grapefruit im Finish

HANS MOSER

2012 WEISS (CH, SCHEIBENBERG), 13,5%, NK
(Fassprobe) Jugendliche Farbe, nuanciertes
Bukett, feine Grapefruitnoten, Apfel-Quitte,
straffer Wein mit lebendigem Säurespiel, gute
Balance und sehr lang anhaltend

NEHRER

2011 WEISS (CH), 13,5%, SV
Helle Farbe, intensive Fruchtnoten, Melone, Birne,
leichte Würze, am Gaumen fruchtige Textur,
balancierter, lebendiger Trinkfluss, gute Länge

MARIELL

2012 CHARDONNAY, 13,5%, NK
Helle Farbe, ausgeprägte Grapefruit-Zitrus-
Frucht, am Gaumen straffer Wein mit guter Textur
und lebendigem Säurespiel, feine Grapefruit-
Würze im Abgang

GERNOT HEINRICH

2011 CHARDONNAY, 13,5%, GL
Jugendliche Farbe, einladende Frucht, kandierte
Grapefruit, Birne, Quitten, am Gaumen weiche
Textur, markantes Säurefinish, gute Würze im
Abgang

92

ARTNER

2012 CHARDONNAY, 13,5%, NK
Helle Farbe, jugendliche, saftige Frucht, Birne,
Melone, Mandarine, am Gaumen saftiger Wein mit
guter Fruchtnote, balancierte Textur

BAYER ERBHOF

2012 CHARDONNAY, 13,5%, SV
Helle Farbe, dezente Fruchtnoten, kandierte
Frucht, Melone, gelber Apfel, am Gaumen
lebendiges Säurespiel, gute Struktur und Länge

LICHTENBERGER GONZÁLEZ

2012 WEISS (NE), 13,5%, NK
Jugendliche Farbe, feine Fruchtnoten, Grapefruit,
Zitrus, am Gaumen dichter und engmaschiger
Wein, finessenreich, nussig, gute Länge

VIELFALT MIT AUSGEZEICHNETER SPANNUNG

Oder: Die Pflege der historischen Werte.

TEXT VON WILLI BALANJUK

Den Leithaberg muss man schmecken können! laut der Tenor der führenden Winzer der Region. Die 70 Produzenten kelternd entlang der 40 km Hanglagen des Leithaberges Weiß- und Rotweine mit einem besonderen Augenmerk auf Terroir bzw. Herkunft. Geprägt sind die Weine zum einen vom Leithakalk, der den Weißweinen eine leicht salzige und/oder Grapefruit-Bitternote im Abgang verleiht. Zum anderen verleiht der Glimmerschiefer den Weinen eine dichte, engmaschige Struktur und eine gute Spannung. Die jeweils dominierende Gesteinsformation ist in den Ortschaften sehr unterschiedlich. Während Donnerskirchen mehrheitlich vom Schiefer in den Weingärten gekennzeichnet ist, findet man in Purbach oder Jois zwischen 75 bis 80 Prozent von Kalk geprägte Rieden.

Die Rebsorten für den weißen Leithaberg DAC sind Chardonnay, Pinot blanc, Neuburger und Grüner Veltliner. Beim Rotwein darf ausschließlich Blaufränkisch in den Leithaberg-DAC-Wein. Der Anteil der Weißweine an der Leithaberg-DAC-Gesamtproduktion variiert innerhalb der Jahrgänge. Während im Jahr 2010 mehr als 50 Prozent Weißwein gekeltert wurde, findet man beim Jahrgang 2011 mehr Blaufränkische. 2012 besteht ein ausgeglichenes Verhältnis von rund 1:1 bei Weiß und Rot. Die Weißweine werden sowohl reinsortig als auch als Cuvée vinifiziert, was eine Vielzahl an unterschiedlichen Stilen ergibt. Was auf den ersten Blick etwas verwirrend anmutet, sehen die Winzer als Pflege der historischen Werte. Damit setzt das DAC-Konzept die Tradition der weißen Sortenvielfalt



93 DIE BESTEN LEITHABERG DAC WEISS

GUT PURBACH

2012 WEISS (CH), 14%, NK
Mittlere Farbtiefe, reife offene Frucht, gelber Apfel, Zitrus, kandierte Orange, am Gaumen stoffiger Wein mit guter Frucht und balancierter Textur, feiner Kern im Abgang

TONI HARTL

2012 WEISS (CH), 13,5%, NK
Mittlere Farbe, saftige gelbe Frucht, Honigmelone, gelber Apfel, feine Holzwürze, am Gaumen stoffiger Wein mit weicher Textur und feinzürzigem Finish

LIEGENFELD

2012 WEISS (GV), 13%, SV
Jugendliche Farbe, ausgeprägte reife Frucht, Würze, Holunderblüte, am Gaumen stoffiger Wein mit gutem Trinkfluss und feiner Würze im Abgang

MARIELL

2011 CHARDONNAY, 13%, NK
Helle Farbe, intensive Fruchtnoten, Bratapfel, Grapefruit, körperreicher Wein mit harmonischer Textur, feines Säurespiel und zartes Grapefruit-Finish

HANS MOSER

2012 CHARDONNAY, 13,5%, SV
Helle Farbe, feine Frucht, gelber Apfel, leichte Mandeln, am Gaumen balancierter Wein mit eleganter Struktur, feine Fruchtnoten, Grapefruit im Finish

HANS MOSER

2011 CHARDONNAY, 13,5%, SV
Jugendliche Farbe, feine Zitrus-Grapefruitnoten, leicht Orangenzesten, am Gaumen straffer Wein mit guter Balance und feinem Fruchtfinish

NEHRER

2012 CHARDONNAY KRÄNER, 14%, SV
Mittlere Farbtiefe, ausgeprägte, reife Fruchtnoten, Bratapfel, kandierte Frucht, leicht rauchig, am Gaumen gehaltvoller Wein mit balancierter Struktur und guter Länge, Potenzial

ANITA & HANS NITTAUS

2009 CHARDONNAY, 13%, NK
Helles Goldgelb, vielschichtige Nase, Mix aus Mandeln, leichten Hefenoten und Grapefruit, am Gaumen straffer Wein mit guter Balance und Länge

HANS NITTAUS

2012 WEISS (CH, PB), 13%, SV
Jugendliche Farbe, ausgeprägte reife Fruchtnoten, Birne, gelber Apfel, am Gaumen lebendiges Säurespiel, dicht und engmaschig, gutes Grapefruit-Finish

SCHLÖSINGER

2011 NEUBURGER, 13,5%, SV
Jugendliche Farbe, dezente reife Fruchtnoten, Apfel-Birne, leicht nussig, am Gaumen balancierter Wein mit weicher Textur, leichte Grapefruit-bitternote im Finish

STEPHANO

2012 WEISS (GV), 14%, SV
Helle Farbe, ausgeprägte reife Frucht, Birne-Quitenten, Würze, am Gaumen straffer Wein mit lebendiger Struktur und Säure, gute Würze im Finish, lang

TINHOF

2012 WEISS (NE, PB), 13,5%, NK
Helle Farbe, nuancierte Frucht, Bratapfel, Melone, leicht mandelig, am Gaumen stoffiger Wein mit dichter Struktur und zarter Würze im Abgang

TINHOF

2009 WEISS (NE, PB), 12,5%, NK
Helles Solgelb, feiner gelber Apfel, Birne, zart nussig, am Gaumen straffer Wein mit balancierter Struktur und gutem Würzefinish

WAGENTRISTL

2012 CHARDONNAY, 13,5%, NK
Mittlere Farbtiefe, saftige, gelbe Frucht, Apfel, Melone, kandierte Orangen, am Gaumen straffer Wein mit balancierter Struktur

des Weinbaugebietes Neusiedlersee-Hügelland fort. Heute werden auf rund 400 ha die Leithaberg-DAC-Weine gekeltert, und man sieht das Lagenpotenzial für diese Weinqualität bei rund 1.500 ha. Die Weißweine zeichnet eine spürbar straffe Struktur am Gaumen aus, dadurch wird der eingangs zitierte Satz „den Leithaberg muss man schmecken können“ in der Verkostung nachvollziehbar. Im Bukett variieren die Weine enorm. Sowohl durch die Reb-sortenunterschiede als auch durch unterschiedliche Ausbaustile.

Wenn man mit führenden Winzern des DAC-Gremiums wie Nehrer, Altenburger, Sommer, Wagentristsl und Prieler spricht, ist man als Winzergruppe aber am richtigen Weg. Die Verwendung von Holz ist „riechbar“ weniger geworden, obwohl manche Weine nach wie vor etwas vom Holz dominiert sind. Ein Leithaberg DAC weiß repräsentiert eine „Reserve“-Qualität, das heißt, dass der Wein nicht vordergründig auf Primärfucht angelegt ist. Daher sind einige Weine vielleicht noch zu reduktiv-fruchtig aufgrund der jeweiligen Winzerstilistik, aber durch konsequente Kosterschulung verbessert sich der Stil sehr schnell. Positiv kann festgestellt werden, dass die Weine ganz selten von Botrytisnoten geprägt sind. Die Preisspanne liegt zwischen rund 10 Euro bei einigen Weißweinen und rund 25 Euro bei manchen Rotweinen. Als eine Bereicherung sieht man die starke Präsenz mancher Golser Winzer am Leithaberg. Die Menge der gekelterten Leithaberg-DAC-Weine liegt bei rund 120.000 Flaschen.

FOTOS: FREDERIK LEITENBERG / FLOURENCE BOON, WIKIPEDIA, WIKIPEDIA

91

ARTNER

2011 CHARDONNAY, 14%, NK
Jugendliche Farbe, komplexe Aromen, Mix aus
Melone, Apfel und Grapefruit, am Gaumen gutes
Säurespiel und Frucht im Abgang

ARTNER

2009 (CH, PB) 13,5%, NK
Mittlere Farbtiefe, saftige Frucht, Honigmelone,
gelber Apfel, leichte Vanillenoten, am Gaumen
fruchtig, cremig, guter Trinkfluss

BAYER ERBHOF

2011 CHARDONNAY RESERVE, 13,5%, SV
Helle Farbe, verhaltene Frucht, Zitrus-Grapefruit-
noten, zarte Würze, am Gaumen straffer Wein mit
guter Struktur, fester Kern im Finish

ESTERHÁZY

2012 WEISS (CH), 13%, SV
Jugendliche Farbe, vielschichtiges Bukett, gelber
Apfel, Birne, zarte Würze, am Gaumen gehaltvoll,
dichte Struktur, gute Länge

GUT PURBACH

2011 WEISS (CH), 13,5%, NK
Mittlere Farbe, markant röstige Noten, Bratapfel,
Zitrus, am Gaumen straffer Wein mit balancierter
Struktur

TONI HARTL

2009 WEISS (CH), 13,5%, NK
Helles Goldgelb, saftige Frucht mit intensiver
Holzwürze, Bratapfel, Melone, stoffiger Wein mit
guter Länge und etwas holzlastig im Finish

HILLINGER

2012 WEISS (GV), 13,5%, NK
Helles Goldgelb, nuancierte Nase, leichte
Kräuternoten, Holzwürze, am Gaumen gehaltvoller
Wein mit straffer Struktur

KAISER

2012 CHARDONNAY, 13,5%, NK
Helles Goldgelb, saftige Apfelfrucht, feine
Zitrusnoten, am Gaumen kräftiger Wein mit zarter
Frucht und kernigem Finish

Ein wichtiger Schritt für die Zukunft des Leithaberg-DAC-Konzepts wird das Integrieren von Spitzen-Lagenweinen sein. Man wird diese Weine mit der Bezeichnung Leithaberg DAC und der jeweiligen Lage kennzeichnen (die Lage soll prominent am Etikett lesbar sein). Damit ist man zudem in der Lage, sowohl im Weiß- als auch im Rotweinbereich die hochwertigsten Weine der Region in das Konzept zu integrieren. Vorgestellt werden sollen diese Weine im Spätherbst oder Winter 2014. In der Verkostung wurden bereits drei Weine für diese Kategorie eingereicht – Jungenberg Chardonnay von Altenburger, Glaggsatz Chardonnay von Mariell und Himmelreich Grüner Veltliner von Sommer.

Damit will das Konzept Leithaberg DAC nicht als Marke reüssieren, sondern das gesamte Weinbaugbiet auf höchstem Niveau präsentieren. Man rechnet damit, dass die Mehrheit der Winzer in einigen Jahren sowohl einen weißen, einen roten als auch einen Lagen-Leithaberg-DAC keltern werden und dass damit das Gebiet durch seine hohe Qualität charakterisiert wird. —



LEITHABERG DAC + LAGE

93

MARIELL

2011 CH GLAGGSATZ, 13,5%, NK
Helles Goldgelb, ausgeprägte Fruchtnoten, gut
integrierte Röstaromen, stoffiger Wein mit guter
Konzentration und festem Kern im Finish

SOMMER

2012 GV HIMMELREICH, 14,5%, NK
Helles Goldgelb, saftige Frucht, Birne, Honigmelone,
leichte Würzenoten, am Gaumen opulenter
Wein mit dichter Struktur, gute Würze im Finish

MARKUS ALTENBURGER

2012 CH JUNGENBERG, 13,5%, NK
Helles Goldgelb, reife Fruchtnoten, Bratapfel,
Birne-Quitte, leichte Würze, am Gaumen
gehaltvoller Wein mit dichter Struktur,
engmaschig und Grapefruit im Abgang

MAD

2012 WEISS (CH, PB), 13%, SV
Mittlere Farbtiefe, saftige reife Fruchtnoten,
Birne, am Gaumen weiche Textur mit gutem
Säurespiel, fester Kern im Finish

MAD

2011 WEISS (CH, PB), 13,5%, SV
Jugendliche Farbe, offene, vielschichtige Würze,
leicht rauchig, am Gaumen straffer Wein mit
guter Balance, lebendige Säure, etwas Zitrus im
Finish

MARIELL

2010 CHARDONNAY, 13%, NK
Jugendliche Farbe, reife Fruchtnoten, Würze,
leicht rauchig, am Gaumen straffer Wein mit
guter Balance, lebendige Säure, etwas Zitrus im
Finish

NEHRER

2012 WEISS (CH), 13,5%, SV
Helles Goldgelb, offene reife Frucht, Birne-Quitte,
leichte Holzwürze, Birne, Mandeln, am Gaumen
stoffiger Wein mit balancierter Textur

ANITA & HANS NITTAUS

2011 CHARDONNAY, 13,5%, NK
Helles Gold, reife offene Frucht, leicht rauchig,
Bratapfel, am Gaumen straffer Wein mit guter
Säure, fester Kern

PRIELER

2010 PINOT BLANC, 12,5%, NK
Helles Goldgelb, offene reife Frucht, Birne-Quitte,
Bratapfel, straffer Wein mit guter Balance und
feinem Trinkfluss, gute Länge

SCHLÖSINGER

2010 WEISS (NE, CH, PB, GV), 13%, NK
Helles Gold, reife Fruchtnoten, leicht rauchig,
zarte Würze, am Gaumen lebendiger Wein mit
guter Textur und elegantem Finish

SOMMER

2012 WEISS (GV), 13,5%, SV
Helles Goldgelb, saftige reife Frucht, gelber
Apfel, Birne, Melone, am Gaumen weiche Textur,
cremiger Wein mit saftiger Frucht

90

KIRCHKNOPF

2012 WEISS (CH, PB), 14%, SV
Mittlere Farbtiefe, dezentes Bukett, gelber Apfel,
Birne, Mandeln, am Gaumen gehaltvoller Wein
mit weicher Textur und mittlerer Länge im
Abgang

FINK

2012 WEISS (PB), 13,5%, SV
Helle Farbe, saftiger reifer Apfel, Honigmelone,
am Gaumen saftiger Wein mit weicher Textur
und mittlerer Länge

FRANZ (PASLER)

2012 WEISS (GV, NE), 13%, SV
Jugendliche Farbe, dezentes Bukett, Anklänge
von Mandeln, Dörrobst, Karamell, am
Gaumen weiche Textur, gehaltvoller
Wein mit zarter Würze

SOMMER

2009 WEISS (GV), 13%, SV
Helles Goldgelb, leichte Reduktion, mit Luft
feine Würze, zarte Zitrusnoten, am Gaumen
straffer Wein mit harmonischer Textur

TINHOF

2011 WEISS (NE, PB), 14%, NK
Goldgelber Wein mit reifer Frucht, Dörrobst,
Honig, Karamell, am Gaumen weicher Wein mit
mittlerer Balance, braucht Zeit

89

ARTNER

2010 CHARDONNAY, 12,5%, NK
Mittlere Farbtiefe, reife, offene Fruchtnoten,
dahinter leicht Zitrus, am Gaumen straffer Wein
mit mittlerer Konzentration

HILLINGER

2012 WEISS (PB), 13%, NK
Mittlere Farbtiefe, saftige, offene Fruchtnoten,
Holzwürze, stoffiger Wein mit cremiger Textur

SCHNEIDER

2011 CHARDONNAY, 13%, SV
Helle Farbtiefe, klare Apfel-Birne-Noten,
Melone, sehr lebendiger Wein mit viel
Frucht am Gaumen, mittlere Konzentration
und Länge

EBERHERR

2011 CHARDONNAY, 14%, SV
Jugendliche Farbe, markante Holzwürze,
zarte Frucht, Dörrobst, am Gaumen
stoffiger Wein mit weicher Struktur,
Holzwürze im Finish

STEFAN KAST

2012 WEISS (GV), 13,5%, NK
Helles Goldgelb, offene reife Frucht, Birne,
Dörrobst, am Gaumen weicher Wein mit
reifer Frucht, mittlere Länge

FOTOS: MICHAEL MARTEL

