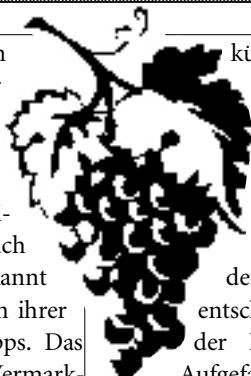


Thomas Wein-Tipp

Trouvaillen vom Neusiedler See

Wer kennt schon die Region Leithagebirge am Westufer des Neusiedlersees? Wer in der Literatur blättert, findet zu den Weinen von dort, obwohl ihre Qualität der hiesigen Weinwirtschaft und auch geschichtlich seit langem bekannt ist, wenig. Sie gelten selbst in ihrer Heimat noch als Geheimtipps. Das liegt an bisher fehlender Vermarktung. Um diesen Status zu ändern,



kühlen effektiv die höher gelegenen Weinberge in der Nacht ab und schützen die Region gleichzeitig vor kalten Nordwestwinden.

Das was den Charakter der Weine dieser Region entscheidend beeinflusst, ist der Boden: der Leithakalk.

Aufgefaltet vor vielen Millionen Jahren, in der Zeit als die Alpen entstanden, lag diese Formation am Grund eines Urmeeres. Heute finden sich an den Hängen des Leithagebirges Gneis und Glimmerschiefer im Kern. Darüber gibt es Schichten aus Sedimenten und Mergel. Karge Böden, die den Weinen von hier eine unverwechselbare Würze verleihen. Das Profil der Weine soll von Leichtigkeit, Frische und Eleganz geprägt sein. Dabei spielen die Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner und Neuburger die Hauptrolle. Beim Rotwein muss mindestens 50 Prozent Blaufränkisch enthalten sein.

Zwei Weine, die mir neben vielen anderen ins Auge fielen waren der herb mineralische 2006er Leithaberg Weiß

vom Weingut Nehrer aus Eisenstadt. Ein Chardonnay mit engmaschigem, komplexem Duft, der von einer fein eingebundenen Holznote begleitet wird, die mich an einen sehr guten Chablis erinnert. Ein richtiger Terroirwein mit ständig wechselnder Aromatik im Glas. Klasse!

Genau so wie der elegante 2004er Leithaberg Rot der Familie Prieler aus Schützen mit seiner sehr feinwürzigen Frucht. Ein Blend aus Blaufränkisch, St. Laurent und etwas Pinot Noir. Mit seiner geschmeidigen Textur, seinem Duft nach Sauerkirschen und seiner lebhaften Frische verkörpert er das, was gastronomische Weine auszeichnet: Ein Essen zu begleiten, ohne zu übertünchen und mit jedem Schluck die Lebensfreude zu steigern. Köstlich!



Hendrik Thoma ist Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg

geschlossen sich im Jahre 2005 14 Betriebe zu einer Winzergruppe zusammen, deren Ansinnen es ist, das Profil der Region und ihrer Weine hervorzuheben.

Der bis zu 400 Meter hohe Berg Rücken lässt ein erstaunliches Mikroklima entstehen: Nach Osten, Richtung Ungarn, ist das Land flach und heiß, aber die Wälder auf den Kuppen

Die Weine: 2006er Leithaberg Weiß, Weingut Nehrer, 11,70 Euro.

2004er Leithaberg Rot, Weingut Familie Prieler, 27 Euro.

Die Bezugsquellen: Ab Hof: Tel. 0043 2682 64380 oder weingut@nehrer.at (Leithaberg Weiß)

Pinard de Picard, Tel. 06838 979500 oder www.pinard-de-picard.de (Leithaberg Rot)