



# Der perfekte Speisenbegleiter

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

TEXT VON WILLI BALANJUK

Leithaberg muss man schmecken können!<sup>6</sup> ist das Argument der führenden Winzer dieses Weinbaugebiets. Rund 70 an der Zahl, kelterten sie entlang der 40 km Hanglagen des Leithagebirges Weiß- und Rotweine. Geprägt sind diese Weine zum einen vom Leithakalk, der ihnen eine salzige und/oder Grapefruit-Bitternote im Abgang verleiht; eine Mineralität, die man sowohl beim Weiß- als auch beim Rotwein findet. Zum anderen verleiht der Glimmerschiefer den Weinen eine dichte, engmaschige Struktur und gute Spannung.

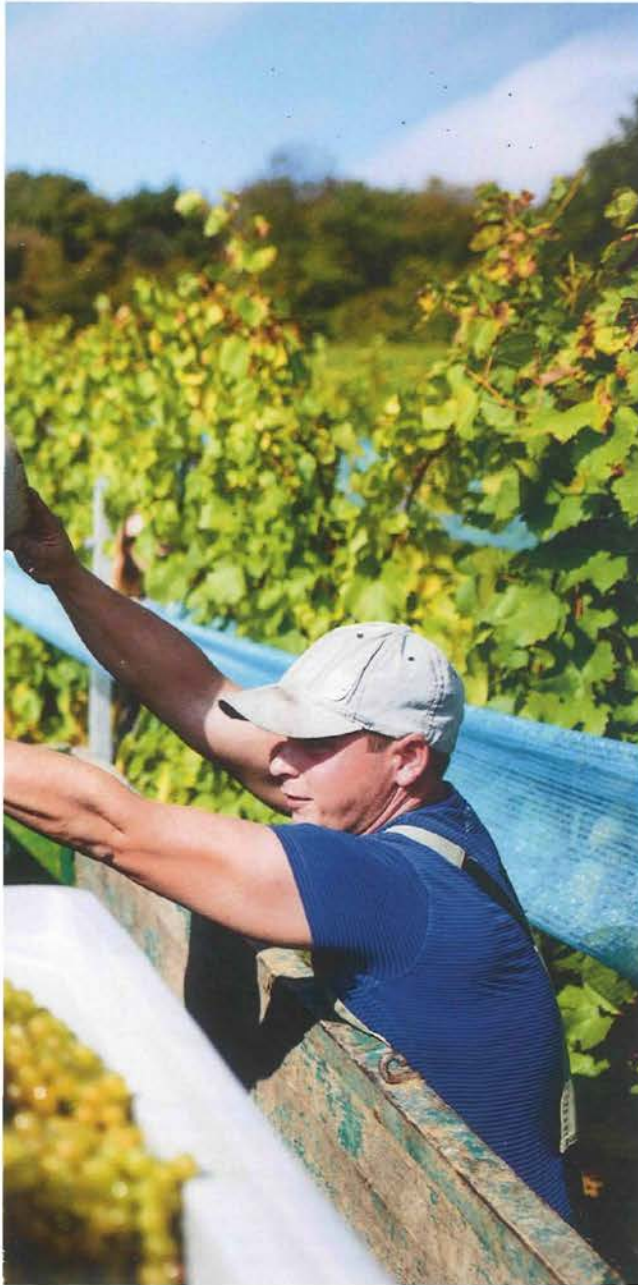
Während Donnerskirchen mehrheitlich durch Schieferlagen geprägt ist, findet man in Purbach und Jois zwischen 75 % und 80 % kalkige Rieden. Auf rund 400 ha werden die Leithaberg-DAC-Weine aktuell gekeltert, langfristig sieht man das Potenzial für rund 1.500 ha. Was auch daran liegen mag, dass sich diese Weine aufgrund ihres Stils ideal als Speisenbegleiter eignen. Die Weißweine sind mehrheitlich aus der Burgunder-Familie (Chardonnay, Weißburgunder und Neuburger), vereinzelt – zwischen

Donnerskirchen und St. Georgen – gedeiht auch Grüner Veltliner. Da die Weine generell trocken vinifiziert werden, ist das wichtigste Kriterium für universelle Speisenbegleiter erfüllt. Für die klassischen Gerichte unserer Küche, wie etwa Tafelspitz, Wiener Schnitzel oder Backhendl, sind alle Weine aus der Weißwein-Familie der Leithaberg DAC ideale Ergänzungen.

Durch die straffe Struktur und die teilweise salzigen Noten im Abgang werden die saftige Aromatik und der Fettgehalt der Speisen wunderbar ausgeglichen. Die Geschmacksknospen sind nach dem Genuss sauber und frisch für den nächsten Bissen. Seinen Fisch genießt der Österreicher mehrheitlich gebratenen: Zander, Saibling, Alpenlachs und Forelle brauchen aufgrund ihrer Konsistenz und ihres Geschmacks entweder einen Kontrapunkt oder einen stützenden



**BEST OF LEITHABERG**



**WEISSWEINE**

**Grüner Veltliner**

**2014 Grüner Veltliner Leithaberg DAC Hahnekamp 13%, DV 91**

Helles Gelb, feine Grapefruitnoten, Melone, leichte Würze, am Gaumen straffer Wein, lebendige Struktur, fruchtiges Finish, gute Länge

**2014 Grüner Veltliner Leithaberg DAC Sommer 13%, DV 91**

Jugendliche Farbe, saftige gelbe Frucht, Birne, Quitte, leichte Würze, am Gaumen saftiger Wein, weiche Textur, feinwürziges Finish

**2013 Grüner Veltliner Leithaberg DAC Pluschkovits 12,5%, DV 91**

Helles Gelb, saftige gelbe Fruchtnoten, zarte Würze, am Gaumen saftiger Wein, balancierte Struktur, feinwürziges Finish, pikant im Nachhall

**Neuburger**

**2014 Neuburger Leithaberg DAC Lichtenberger/González 12,5%, NK 93**

Jugendliche Farbe, starke Reduktionsnoten, braucht Luft (dekantieren), zart fruchtig, Grapefruit, am Gaumen straffer Wein, leicht wirkend, dichte und engmaschige Struktur, zarte mineralische Anklänge, fordernder Wein

**2014 Neuburger Leithaberg DAC Koppitsch 13%, NK 92**

Jugendliche Farbe, feinfruchtige Nase, nussige Anklänge, am Gaumen körperreich, straff und lebendige Struktur, pikantes Finish, Grapefruit im Nachhall

**2014 Neuburger Leithaberg DAC Franz Pasler 12%, DV 90**

Helles Gelb, verhaltenes Bukett, zarte Grapefruitnoten, Mandeln, am Gaumen balancierter Wein, mittelgewichtig, cremige Textur, leichte Zitrusnoten im Finish



FOTO: LEITHABERG DAC / DERPAULAT, FLASCHENFOTOS: MICHAEL MÄRKL

Wein – perfekt harmonieren Leithaberg DAC Neuburger, Grüner Veltliner und auch Weißburgunder.

Die internationalen Fisch- und Meerestier-Gerichte in Österreichs Gastronomie sind mehrheitlich Jakobsmuscheln, Scampi und Thunfisch. Als Tatar oder gebraten harmonieren diese besonders ideal mit Leithaberg-DAC-Chardonnays, deren Holz sehr dezent eingebunden ist und nicht im Vordergrund steht. Die Mehrheit der Schweinefleisch-Zubereitungen – vom Schweinsbraten bis zum Schweinsfilet (Fischerl) – lässt zu Rotwein tendieren, obwohl auch ein gehaltvoller Weißwein in Betracht gezogen werden sollte. Wie zum Beispiel die Lagen-DAC-Weine, die aus älteren Rebanlagen stammen oder eben im Barrique ausgebaut werden. Diese Weine präsentieren sich gehaltvoll und körperreich und harmonieren sowohl mit Schweine- als auch Kalbfleisch.

**Beim Rotwein** keltern die Winzer Blaufränkisch mit vielschichtigen Fruchtaromen und einer straffen, dichten und meistens engmaschigen

Struktur. Die Säure stützt die Fruchtaromen am Gaumen, und der feinkörnige Gerbstoff macht diesen Blaufränkisch-Stil zum universellen Speisenbegleiter. Rindfleisch, Lamm und Wildgerichte brauchen ob ihrer Zubereitung und der Aromen eine lebendige Struktur und – je nach Gericht – mehr oder weniger Grill- oder Röstnoten vom Barriqueausbau. Ähnlich wie beim Weißwein (wie etwa beim Chardonnay) wird auch beim Rotwein die Intensität des Holzes in den Hintergrund gerückt. Daher harmonieren die Fruchtaromen, die dichte, lebendige Säure und das feste, feinkörnige Tannin sowohl mit Steak, Entrecote als auch Maibock und Lammkotelett.

Zusammenfassend kann man den Leithaberg-DAC-Weinen attestieren, ausgezeichnete Speisenbegleiter zu sein. —



## BEST OF LEITHABERG



### Pinot blanc/Weißburgunder

- 2014 Pinot Blanc Tatschler Leithaberg DAC Esterházy 13,5%, NK 94**  
 Helle Farbe, nuanciertes Bukett, saftige Frucht, Mix aus Steinobst, Melone, Quitte, leichte Würze, am Gaumen gehaltvoller Wein, balancierte Struktur, dicht und straff, feines mineralisches Finish, gute Länge
- 2014 Pinot Blanc Leithaberg DAC Gernot Heinrich 13%, GL, FP 93**  
 Jugendliche Farbnoten, intensive Reduktion, braucht Luft (dekantieren), dahinter Grapefruit, Quitte, am Gaumen dicht, engmaschiger Wein, markantes Säurespiel, leicht mineralisches Finish, gute Länge
- 2014 Pinot Blanc Leithaberg DAC Prielier 13%, NK 93**  
 Helles Gelb, saftige Apfel-Birnen-Anklänge, Quitte, am Gaumen gereifter Wein, balancierte Textur, dicht und engmaschig, markante Grapefruit-Noten im Finish, gute Länge
- 2014 Weißburgunder Leithaberg DAC Tinhof 13,5%, NK 92**  
 Helles Gelb, einladende Fruchtnoten, Apfel, kandierte Orangen, am Gaumen stoffiger Wein, gehaltvoll, leicht fruchtig-würzig im Finish, gute Länge
- 2014 Pinot Blanc Leithaberg DAC Pluschkovits 12,5%, DV 90**  
 Helle Farbe, gelber Apfel, Melone, am Gaumen saftiger Wein, weiche Textur, süßer Fruchtschmelz im Finish, leichter Gerbstoff im Abgang



### Chardonnay

- 2014 Chardonnay Freudshofer Leithaberg DAC Anita & Hans Nittnaus 13%, NK 94**  
 Jugendliche Farbnoten, vielschichtiges Bukett, Grapefruit, Pomelos, Birnen-Quitte, feine Würze, am Gaumen körperreicher Wein, dicht, straff, engmaschig, zart mineralisches Finish, gute Länge, großartige Entwicklung im Glas
- 2013 Chardonnay Scheibenberg Leithaberg DAC Hans Moser 13,5%, NK 93**  
 Jugendliche Farbe, nuanciertes Bukett, Bratapfel, Melone, Pomelos, zarte Würze, am Gaumen stoffiger Wein, balancierte Textur, engmaschiges Finish, gute Länge, Grapefruit im Rückaroma
- 2013 Chardonnay Glaggsatz Leithaberg DAC Mariell 14%, NK 93**  
 Jugendliche Farbe, komplexes Bukett, Grapefruit, Papaya, Melone, leichte Würze, gehaltvoller Wein, straffe, engmaschige Struktur, fruchtig im Abgang, gute Länge und großartige Entwicklung im Glas
- 2013 Chardonnay Jungenberg Leithaberg DAC Markus Altenburger 13,5%, NK 93**  
 Jugendliche Farbnoten, intensive Aromatik, Mix aus Grapefruit, Birne, Quitte, röstig-rauchige Noten, nussige Anklänge, am Gaumen gehaltvoller Wein, straffe Struktur, gute Länge und Nusswürze im Abgang
- 2014 Chardonnay Leithaberg DAC Gernot Heinrich 13%, GL, FP 93**  
 Jugendliche Farbe, intensive Reduktionsnote, gewinnt mit Luft (dekantieren), Grapefruit, Zitrusnoten, am Gaumen straffer Wein, dicht und engmaschig, zart mineralisch im Abgang
- 2014 Chardonnay Leithaberg DAC Toni Hartl 13%, NK 93**  
 Jugendliche Farbnoten, feine Grapefruitnoten, Melone, am Gaumen straffer Wein, balancierte Textur, zarte Mineralität im Finish, gute Länge
- 2014 Chardonnay Groß Adlersberg Leithaberg DAC, Schuller 13%, NK 93**  
 Helle Farbe, intensives und nuanciertes Bukett, Grapefruit, Bratapfel, zart rauchig-würzig, am Gaumen straffer Wein, dicht, lebendige Struktur, zarte Würze im Finish, gute Länge
- 2014 Chardonnay Leithaberg DAC Mariell 13,5%, NK 93**  
 Helles Gelb, zart fruchtige Noten, Grapefruit, Marille, am Gaumen straffer Wein, markantes Säurespiel, gute Länge
- 2014 Chardonnay Leithaberg DAC Artner 13%, NK 92**  
 Helle Farbe, zart fruchtig, Grapefruit, Apfel, am Gaumen körperreicher Wein, straffe Textur, dicht, feine Zitrusnoten im Nachhall
- 2014 Chardonnay Leithaberg DAC Hans Nittnaus 13%, DV 92**  
 Helle Farbe, feine Fruchtnoten, Apfel, Steinobst, am Gaumen straffer Wein, lebendige Struktur, feine Zitrusnoten im Abgang, gute Länge
- 2014 Chardonnay Leithaberg DAC Wagentristl 13%, DV 92**  
 Jugendliche Farbe, zarte Fruchtnoten, gelber Apfel, Grapefruit, am Gaumen cremige Anklänge, lebendige Säure, Zitrus im Finish, gute Länge





**2014 Chardonnay Leithaberg DAC Bayer Erbhof 13,5%, DV 90**

Helle Farbe, zart fruchtig, Melone, Birne, körperreicher Wein, dicht, straffer Wein, lebendiges Säurespiel, Grapefruit im Finish

**2014 Chardonnay Leithaberg DAC Gut Purbach 12%, DV 90**

Helles Gelb, frisch-fruchtige Nase, Apfel, Zitrusnoten, straffe Struktur, lebendiges Säurespiel, mittlere Länge

**2014 Chardonnay Leithaberg DAC Pluschkovits 12,5%, DV 89**

Helle Farbe, zarte Fruchtnoten, Zitrus, am Gaumen straffer Wein, mittelgewichtiger Wein mit Limette im Abgang

## Chardonnay Cuvée

**2014 Chardonnay – Grüner Veltliner Leithaberg DAC, Nehrer 12,5%, DV 91**

Helle Farbe, nuanciertes Bukett, gelbe Frucht, feine Würze, stoffiger Wein, lebendige Struktur, feinwürziges Finish, gute Länge, pikanter Nachhall



## Rotweine

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Prieler 13,5%, NK 94**

Jugendliche, kräftige Farbe, saftige Fruchtnoten, Heidelbeere, Brombeere, am Gaumen stoffig, elegante Textur, balanciertes Säurespiel, feinkörniges Tannin, feintrachtiger Trinkfluss, dicht und engmaschiges Finish

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Gernot Heinrich 13%, GL 93**

Jugendliche Farbe, ausgeprägte Frucht, Schwarzkirsche, Heidelbeere, feine Würze, am Gaumen lebendiges Säurespiel, dicht, straffe Textur, feines Tanninfinish, lang

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Lichtenberger/González 13,5%, NK 93**

Kräftige Farbe, nuanciertes Bukett, dunkelbeerige Frucht, Weichsel, feine Würze, am Gaumen straffe Struktur, engmaschiger Wein, fein würzig-fruchtiges Finish, gute Länge

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Anita & Hans Nittnaus 13%, NK 93**

Kräftige Farbe, ausgeprägte Fruchtnoten, Brombeere, Preiselbeere, zart blättrige Noten, körperreicher Wein, dicht, straffer Wein, fruchtige Struktur, feinkörniges Tannin, lang anhaltend

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Braunstein 13,5%, NK 93**

Jugendliche Farbnoten, intensive Fruchtnoten, Brombeere, Weichsel, Blutorange, zarte Würze, am Gaumen straffer Wein, lebendiges Säurespiel, fester Tanninkern

**2013 Blaufränkisch Hoad Leithaberg DAC Schiefer 13%, NK 92**

Jugendliche Farbe, intensive Fruchtnoten, Kirsche, Brombeere, straffer Wein, lebendige Struktur, dichter Wein, feinkörniges Tanninfinish, lang

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Toni Hartl 13,5%, DV 92**

Jugendliche Farbe, einladende Fruchtnoten, Kirsche, Heidelbeere, Weichsel, leichte Würze, am Gaumen gehaltvoller Wein, lebendige Struktur, feines Tanninfinish

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Tinhof 13,5%, NK 92**

Kräftige Farbe, dunkelbeerige Nase, Weichsel, Kräuternoten, am Gaumen straffe Textur, feinkörniges Tanninfinish, gute Länge, würziger Nachhall

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Nehrer 13,5%, NK 92**

Intensive Farbe, dunkel- und rotbeerige Frucht, feine Würze, am Gaumen straffer Wein, lebendige, fruchtige Struktur, Grapefruit im Nachhall, gute Länge

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Hahnekamp Sailer 14,5%, DV 92**

Intensive, tiefdunkle Farbe, reife, saftige Beerenfrucht, Kirsche, Weichsel, zarte Holzwürze, opulenter Wein, balancierte Textur, fester, feinkörniger Tanninkern, lang anhaltend

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Hillinger 14%, NK 91**

Jugendliche Farbe, zart gereifter Rand, saftige Frucht, Pflaume, Feigen, zarte Bitterschokolade, balancierte Textur, viel Fruchtnoten und feines Tanninfinish

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Sommer 13,5%, NK 91**

Intensive Farbe, reife Fruchtnoten, dunkle Beeren, Brombeere, Kirsche, körperreich, dicht, straffe Struktur, feinkörniges Tannin, lang und fruchtiger Nachhall

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Hermann Leeb 13,5%, NK 91**

Jugendliche Farbe, mittlere Tiefe, saftige, reife Frucht, Zwetschke, Weichsel, am Gaumen balancierter Wein, mittlere Konzentration, feines Tanninfinish

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Reinfeld 13,5%, DV 91**

Kräftige Farbe, vielschichtige Nase, dunkle Beeren, Kirsche, Würze, am Gaumen balancierte Struktur, feinkörniges Tannin, gute Länge

**2013 Blaufränkisch Leithaberg DAC Welkovits 14%, DV 91**

Mittlere Farbtiefe, saftige und dunkelbeerige Frucht, Würze, am Gaumen straffer Wein, lebendiges Säurespiel, fester Tanninkern