



Fotos: Sascha Speicher, Steve Haider, JK Leithaberg

Karg: Der Glimmerschiefer ist in manchen Lagen kaum von Humus bedeckt; der Neusiedlersee mit seinem breiten Schilfgürtel sorgt nicht nur für ein besonderes Mikroklima, er lockt auch Störche und zahllose andere Vögel in die Region

Leithaberg DAC

KALTE BÖDEN, WARMES KLIMA

In diesem Frühjahr ist alles anders: Erst Mitte April blühen an den in höheren Lagen mittelsteilen, zum Neusiedlersee hin sanft auslaufenden Hängen des Leithagebirges die Mandel- und Kirschbäume. Wer zum ersten Mal hier ist, wird kaum glauben, dass der Frühling hier normalerweise früher als sonstwo in Österreich Einzug hält. Ein weiteres Weinjahr mit einem ganz eigenen Charakter kündigt sich an.

Trotz des warmen, pannonischen Klimas fallen die Jahrgangsschwankungen am Leithagebirge recht deutlich aus. Auf das warme, trockene Jahr 2009 mit einer eher frühen Ernte folgte ein schwieriges, weil feuchtes, spätreifendes Jahr 2010, dann 2011 mit seinen in ganz Österreich relativ hohen Alkoholgraden. Vom Jahrgang 2012 versprechen sich die Leithaberg-Winzer einiges. Doch während anderswo bereits die ersten 2012er ausverkauft sind, reifen hier die weißen Leithaberg-DAC-Weine noch im Keller. Vermarktungsstart ist erst im September des auf die Ernte folgenden Jahres. Die Rotweine kommen noch ein Jahr später in Verkauf. Und das mit gutem Grund: die Blaufränkisch-Weine

» **Blaufränkisch-Weine erreichen hier eine besondere Konzentration, die erst durch Reifezeit ihre Politur erhalten** «

erreichen hier eine besonders hohe Konzentration, ohne dabei üppig und alkoholisch zu wirken, und feste Tanninstruktur, die erst durch entsprechende Reifezeit die nötige Politur erhält. Dafür präsentieren sich die weißen und roten Leithaberg-Weine aus 2007 und 2008 gerade in Top-Form, noch immer jugendlich in der Frucht, aber abgerundet, geschliffen in der Struktur, sozusagen gerade erwachsen geworden. Der Charakter von 2007 ist fruchtig und samtig, 2008 frisch, mineralisch und animierend, eher einem Charakterdarsteller gleichend. Ihr

bemerkenswertes Reifepotenzial verdanken die Weine neben dem Know-how der Betriebe ihrem Terroir, das den Weinen eine ausgeprägte Mineralität verleiht. Für dieses besondere Terroir sind Klima und Boden hauptverantwortlich. Beides lässt sich sehr schön erfassen, wenn man nicht über die Autobahn, sondern zumindest die letzten 20 Kilometer über die Landstraße von Westen aus anreist. In Hof am Leithagebirge windet sich die doch recht schmale Bundesstraße diesen letzten

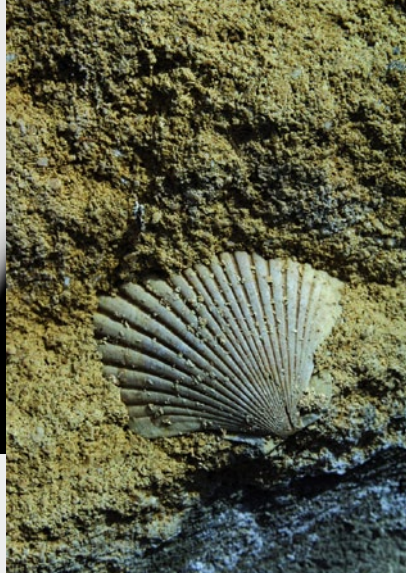
Ausläufer der Alpen hinauf. Heftige Sturmschäden an der Westflanke künden davon, dass dieser knapp 40 Kilometer lange Berg Rücken den Naturgewalten ausgeliefert ist. Oben angekommen, öffnet sich der Blick auf

den Neusiedlersee und die weit nach Ungarn reichende pannonische Tiefebene. An den überwiegend nach Südost ausgerichteten Hängen, vor den Nordwestwinden geschützt, wachsen die Leithaberg-Weine. Bei Eisenstadt, am Südrand des Leithagebirges, dreht die Exposition auf Süd und sogar Südwest. Das warme pannonische Klima, die ausgleichende Wirkung des Sees und die ebenso schützende wie in der Nacht kühlende Wirkung des bewaldeten Höhenzugs bescheren den Winzern am Leithaberg ein besonderes Mikroklima.

Vermutlich noch gravierender ist jedoch der Einfluss des Bodens. Das Leithagebirge setzt sich aus kristallinem Gneis- und Glimmerschiefergestein zusammen, welches teilweise mit tertiärem, verfestigtem Leithakalk, entstanden aus im Urmeer abgelagerten Sedimenten, überzogen wurde. Resultat sind stark kalkhaltige Böden, teilweise durchmischt, teilweise aber auch im Wechsel mit sehr stark verwitterten, schiefrigen Urgesteinsböden. Vereinfacht ausgedrückt: (Glimmer-)Schiefer und Muschelkalk machen die Leithaberg-Weine so unverwechselbar mineralisch. Und zwar die Rotweine aus Blaufränkisch genauso wie die Weißweine. Die weißen Leithaberg DAC bestehen überwiegend aus Chardonnay, Weißburgunder oder es handelt sich um eine Cuvée beider Sorten. Ein interessanter Cuvée-Partner kann auch der Neuburger sein, besonders wenn es sich um eine alte Anlage handelt. Reinsortige Neuburger als Leithaberg DAC sind sehr selten, können aber sehr reizvoll sein, wie das ebenso kleine wie junge Weingut Lichtenberger González beweist, echte Garagen-Winzer. Neben dieser sehr burgundischen Variante spielt speziell auf den besonders schiefrigen Lagen von Donnerskirchen auch der Grüne Veltliner eine Rolle, der als Leithaberg DAC kaum noch an seine niederösterreichischen Brüder und Schwestern erinnert. Mit ausgeprägter Mineralität und cremig-burgundischer Textur ist er eindeutig mehr terroir- als sortengeprägt.



Leithaberg DAC: Der Schriftzug garantiert mineralisch-geprägte Weiß- und Rotweine



Teils meterdicke Muschelkalkablagerungen bieten ideale Bedingungen für weiße Burgundersorten

Eben eindeutig Leithaberg DAC. Langfristig könnte sich Leithaberg DAC angesichts ihrer Eigenständigkeit und ausgeprägten Mineralität als die wohl spannendste Alternative zu den Weißweinen aus Burgund entwickeln.

Während bei den weißen Leithaberg DAC Weinen vier Rebsorten zugelassen sind, steht bei der roten Variante eine Sorte im Mittelpunkt: Blaufränkisch. Kaum eine Rotweinsorte von internationalem Rang bringt Terroirunterschiede deutlicher zum Ausdruck. Rote Leithaberg DAC haben eine eher dunkle Frucht von Wildkirsche bis Holunderbeere und ausgeprägte Würzigkeit von schwarzem Pfeffer und Piment bis Wacholder. Vertreter der leichteren, eleganten Stilistik können auch intensive florale Noten aufweisen, vor allem Veilchen. Das ist im kühlen Jahrgang 2010 auffallend häufig der Fall, im warmen, üppigeren Jahrgang 2009 seltener. Neben der Handschrift des Winzers und dem Charakter des Jahrgangs übt natürlich auch der Boden einen maßgeblichen Einfluss auf den Stil des Weins aus. Auf ausgeprägtem Glimmerschiefer kann sich eine in der Jugend leicht reduktive, später rauchige, leicht an Feuerstein erinnernde Note hinzugesellen, die Textur ist etwas geradliniger, vertikaler als bei Blaufränkisch vom puren Muschelkalk, der den Weinen eine kreative Mineralität und griffige Textur verleiht.

Wie hoch der Anspruch bei Leithaberg DAC innerhalb der Winzerschaft angesiedelt ist, lässt sich daran ablesen, dass 2010 eine ganze Reihe von Betrieben darauf verzichtet haben, einen roten Leithaberg DAC zu produzieren. So ist aktuell erstmals die Situation entstanden,

dass etwas mehr weiße Leithaberg DAC 2011 auf dem Markt sind, als rote Leithaberg DAC 2010. Mit dem roten Leithaberg 2011 wird sich dies zwar mit Sicherheit wieder korrigieren. Dennoch zeigt sich ganz klar, dass Leithaberg inzwischen als Rot- und Weißweinkategorie gleichermaßen bei den Winzern verankert ist. Jahr für Jahr wird kräftig an der Qualitätsschraube gedreht. Aktuell sind 67 Betriebe Mitglied im Verein Leithaberg. Noch erzeugen

nicht alle einen eigenen Leithaberg DAC. Doch durch die Mitgliedschaft kommen sie in den Genuss umfangreicher Schulungen und Workshops. Einerseits mit externen und internationalen Experten, beispielsweise für Wein-

gartenbearbeitung, andererseits berät auch eine interne Qualitäts-Kommission die Betriebe und organisiert Verkostungen. Leo Sommer und Markus Altenburger gehören zu den Winzern, die sich mit vollem Engagement für Leithaberg DAC einsetzen. Der eine, Sommer, gehört zu den Pionieren der ersten Stunde, seit der Gründung des Leithaberg-Vereins vor rund zehn Jahren. Erster Jahrgang des Leithaberg, damals noch nicht als geschützte Herkunftsbezeichnung, war übrigens 2004. Ein weißer Leithaberg 2004 von Weingut Tinhof, saftig und pikant, mit feiner Mineralität und leicht nussig-röstigem Finale, zeigte beim Besuch vor wenigen Wochen eindrucksvoll, welches Potenzial diese burgundischen Weine aus dem nordwestlichen Burgenland besitzen. Erst seit dem 1. September 2010

»Kalte Böden, warmes Klima, in der Verbindung mit den richtigen Sorten gibt unseren Weinen ihren Charakter«

Georg Prieler

existiert Leithaberg DAC auf dem Markt, der erste Jahrgang mit der geschützten Herkunftsbezeichnung ist bei den Roten 2008, bei den Weißen 2009. Markus Altenburger, der erst vor wenigen Jahren den elterlichen Betrieb in Jois ganz im Norden der Appellation übernommen hat, trat erst danach in den Verein ein. Wie so viele namhafte Betriebe, vom Golsener Spitzenwinzer Gernot Heinrich, über Marketing-Star Leo Hillinger bis zum adeligen Weingut Esterházy. Das spricht dafür, wie überzeugend das Terroir-Konzept der Leithaberg DAC aufgebaut ist. Diese Betriebe bringen umgekehrt der Herkunftsbezeichnung

nicht nur Publicity, sondern auch ein gewisses Vermarktungsvolumen. So lässt Esterházy-Geschäftsführer Stefan Tscheppe keinen Zweifel daran, dass er großes Potenzial in der Herkunftsbezeichnung sieht. Mit einem fünfstelligen Produktionsvolumen ihres Leithaberg DAC helfen Betriebe wie Esterházy enorm, die internationale Bekanntheit der Herkunftsbezeichnung zu erhöhen.

Wichtig ist natürlich auch, dass die Spitzenwinzer des Gebiets geschlossen an einem Strang ziehen. So wie das Weingut Prieler, ebenfalls seit Gründung des Vereins mit vollem Engagement bei der Sache. Georg Prieler vom Weingut Prieler bringt es auf den Punkt: »Kalte Böden, warmes Klima, in Verbindung mit den richtigen Sorten. Das macht den ganz besonderen Charakter unserer Weine aus.«

Sascha Speicher



Breitere Spitze denn je: Die besten weißen Leithaberg DAC 2011
rechts: Vom Waldrand des Leithaberges reicht der Blick weit in die pannonische Tiefebene

LAGENVERKOSTUNG

Kraftvolle weiße 2011er, elegante, frische rote 2010er

Leithaberg DAC weiß

91

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay vom Leithaberg; 13,5% Vol.

Birgit Braunstein, Purbach
klassischer Holz-Chardonnay mit mineralischer Basis, leicht rauchig, Akazie, Birne, Grapefruit; pikant, druckvoll, saftig, gute Frische, super-salzig

91

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay; 13,5% Vol.

Anita und Hans Nittaus, Gols
unglaubliche Grapefruitnase, gepaart mit Kräuterwürze; irre saftig, pikant, salzig, spielerisch

90

Leithaberg DAC 2011; 14,0% Vol.

Die Winzerei – Ringhofer/Pairits, Großhöflein
extrem mineralisch, dazu satte gelbe Frucht, Birne; viel Druck, straff, viel Zug, kreative Textur, etwas Vanille

90

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay Reserve; 13,5% Vol.

Bayer Erbhof, Donnerskirchen

leicht reduktiv, weiße Blüten (Akazie), Pinie, leicht scharf, sehr kräftig, dicht und stoffig, leichte Holznote, tolle Mineralität

90

Leithaberg DAC 2011, Neuburger; 13,5% Vol.

Lichtenberger González, Breitenbrunn
ein Hauch von Apfel, leicht nussig, dezente Würze; sehr dicht, toller Schmelz, extraktreich, viel Grip, tolle Länge

90

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay; 13,5% Vol.

Gut Purbach
deutlich Holz, rauchig, kandierte Zitrusfrüchte, gelber Apfel; klasse Säure, spielt mit salziger Mineralität

(88-90)

Leithaberg DAC 2011, Weißburgunder (Fassprobe)

Heinrich, Gols
Fassprobe, ganz feine Holznote, Akazie, Honig, gelber Apfel, griffig, extrem kalkige Mineralität, feste, aber elegante Struktur, Biss

89

Leithaberg DAC 2011; 13,0% Vol.

Remushof Jagschitz, Oslip
feine Holznote, Haselnuss, Popcorn, auch grasige Noten, reife Zitrusfrische, sehr saftig, klasse Säure, kreative Mineralität

89

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay; 14% Vol.

Eberherr, St. Margarethen
deutlich Holz, feine Orangennote, rauchig, reife Zitrusfrüchte, weiße Blüten, brotig, salzige Mineralität; geradling, herbes Finale

89

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay; 13,5% Vol.

Winzerhof Ronny Kiss, Jois
Limette, Lindenblüten, kühle, helle Nase, auch Apfel; total elegante, leichtfüßig wirkende Art

89

Leithaberg DAC 2011, Cuvée Blanc; 13,5% Vol.

Esterházy, Eisenstadt
Lindenblüten, Apfel, leicht nussig, Orange, Heu; dezente Holznote, rassige Säure, komplexer Typ mit herber Mineralität

89

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay/Weißburgunder; 13,5% Vol.

Wagentristl, Großhöflein
viel Akazie, Mandel, reife Zitrusfrucht, Orangenschale; süßlicher Schmelz, saftig und stoffig, ganz zarte Holznote

89

Leithaberg DAC 2011, Grüner Veltliner; 14,5% Vol.

Sommer, Donnerskirchen
leicht schiefriige Würze, urwüchsiger Typ; Gaumen fest und griffig, schiefriig-herbe Mineralität, viel Druck

88

Leithaberg DAC 2011, Edition; 13,5% Vol.

Michael Kirchknopf, Kleinhöflein
sauberer Weißburgunder-Stil, viel Steinobst, saftig, ausgewogen, klasse Allrounder mit saftig und Schmelz

88

Leithaberg DAC 2011, Chardonnay; 13,5% Vol.

Martin Pasler, Purbach
leicht reduktiv, kalkig, apfelreife, Limette; schmelzig-cremig, sehr rund, geschmeidig



Eleganz und Frische: Die besten roten Leithaberg DAC des Jahrgangs 2010
rechts: Neben Reben fühlen sich auch die Kirschbäume an den Ausläufern des Leithagebirges besonders wohl

88

**Leithaberg DAC 2011,
Grüner Veltliner; 13% Vol.**

**Georg Tschank,
Leithaprodersdorf**

sehr würzig, leicht brotig, kalkig, gelber Apfel; saftig, leicht süßlich, viel Schmelz, Hauch Zitrus, rubinesk

88

**Leithaberg DAC 2011,
Pinot Blanc; 14% Vol.**

Prieler, Schützen

reifer Typ, nussig, Heu, Birne, leichte Schärfe, dicht und üppig, aber mit salziger Mineralität

**Leithaberg DAC
rot**

92

**Leithaberg DAC 2010
Alte Reben; 12,5% Vol.**

Anita und Hans Nittnaus, Gols

leicht reduktiv, mineralisch, Kirschfrucht, schiefrige Würze, attraktiv pfeffrig; viel Grip, obwohl schlank, innere Festigkeit, fruchtig und säurefrisch

92

**Leithaberg DAC 2010;
13vol%**

Prieler, Schützen

eher burgundische Nase, feine Waldbeerfrucht, Sauerteig, Kräuterwürze; sehr kompakt, aber samtig, attraktiv herb, gute Länge

92

**Leithaberg DAC 2008;
13,5% Vol.**

**Die Winzerei Ringhofer-Pairits,
Großhöflein**

tolle, würzige Nase, Lakritz, aber auch Veilchen; sehr süßes Extrakt, viel Schmelz, samtige Tannine

91

**Leithaberg DAC 2010;
13,5% Vol.**

Nehrer, St. Georgen

glasklar, pfeffrig, leicht floral, Wildkirsche, etwas Holunder; samtige Art, trotzdem fruchtige Säurefrische, leicht rauchig

91

**Leithaberg DAC 2010;
13,5% Vol.**

Wagentristl, Grosshöflein

viel Wildkirsche, intensive Frucht, Lakritz, Tee, eher international, sehr dunkel; rassig, sehr bissig, fordernd, würzig, feste Tannine

91

**Leithaberg DAC 2010;
12,5% Vol.**

Heinrich, Gols

total burgundische, elegante und kühle Nase, Piment, Wildkirsche; schlank, saftig, fruchtige Säure, feste Tannine, aber mit Schliff

91

**Leithaberg DAC 2010;
13,5% Vol.**

Altenburger, Jois

sehr würzige Nase, auch floral, pfeffrig, Piment, Wacholder; saftig, voll, viel Biss, gute Säurefrische

90

**Leithaberg DAC 2009,
Reserve ; 13,5% Vol.**

Birgit Braunstein, Purbach

satte, dunkle und reife Frucht, viel Pflaume, Schoko, Thymian, sehr dicht, sehr samtig und cremig, typisch für das warme Jahr 2009

89

**Leithaberg DAC 2010;
13% Vol.**

Kloster am Spitz, Purbach

sehr floral, aber eher dunkelwürzig, burgundisch, fleischige Note, leicht brotig; samtige Frucht, aber knackige Tannine, guter Säurebiss

89

**Leithaberg DAC 2010;
13,5% Vol.**

Mad Haus Marienberg, Oggau

klare, pfeffrige Würze, Kirsche, extrem charmant, sehr elegant, feste, aber samtene Tannine

89

**Leithaberg DAC 2010;
13,5% Vol.**

Esterházy, Eisenstadt

warmer, fleischiger Typ, viel Waldbeeren, Kräuternoten, Holunder, Wacholder, dezente Holznote, saftig, geschliffen

88

**Leithaberg DAC 2010;
13% Vol.**

**Lichtenberger González,
Breitenbrunn**

interessanter, fordernder Duft, kalkig, dunkelfruchtig, Waldhimbeere; sehr schlank, fruchtig und säurebetont

88

Leithaberg DAC 2010

Hillinger, Jois

eher internationaler Typ, weich, fruchtig, samtig; sehr gefällig und früh zugänglich

88

**Leithaberg DAC 2010,
vom Mörbischer Goldberg;
13% Vol.**

Grenzhof Fiedler, Mörbisch

extrem floral, Veilchen, duftig, Piment; eher schlank, burgundische Art, attraktive Säurefrische