



Vom Leithaberg genießt man einen faszinierenden Blick auf den Neusiedlersee



Der Boden des Leithabergs besteht größtenteils aus Gneis, Glimmerschiefer und Kalkstein.

Leithaberg – weiß und rot auf höchstem Niveau

Die Zusammensetzung der Böden ist der größte Schatz, den die Region Leithaberg seinen Winzern bietet. Gemeinsam mit dem Kleinklima sorgen sie für ein Terroir, das in dieser Besonderheit anderswo kaum zu finden ist. Diese Kombination bildet die essentielle Basis für ganz besondere Weine.

Umrahmt vom Leithaberge auf der einen und dem Neusiedler See auf der anderen Seite, liegt die Region Leithaberg rund 50 km südöstlich von Wien im Burgenland, an der Grenze zu Ungarn. Die geologischen Besonderheiten der Bodenstruktur aus Glimmerschiefer und Muschelkalk (Leithakalk) sind hier maßgeblich an der Entstehung einzig-

artiger Weine beteiligt. Das milde pannonische Klima und andauernde Sonnentage am Neusiedler See ermöglichen zusätzlich ein langes Ausreifen der Trauben, während die kühlen Nächte für eine intensive Aromenbildung sorgen. Damit entstehen keine üppigen Weine mit hohem Zuckergehalt und Alkohol - im Gegenteil: Leithaberg DAC ist zum Synonym für sehr

extraktreiche und komplexe Weine mit einem feinen Geflecht aus Fruchtaromen, Säure, Mineralität und engmaschiger Tanninstruktur geworden.

GÜTESIEGEL DAC

Dass der Leithaberg über großes Potenzial für den Weinbau verfügt, ist augenscheinlich, dennoch waren es anfänglich nur

wenige Winzer, die einen Verein Leithaberg gründeten, um die Besonderheiten des Terroirs herauszuarbeiten und eine Leithaberg-Stilistik zu definieren. Der erste Jahrgang dieses Urvereins war 2004. Kurze Zeit später erhielt dieses Vorzeigeprojekt im Jahr 2010 mit dem Jahrgang 2008 bei den Rotweinen und 2009 mit Weißweinen DAC-Status. Mittlerweile haben sich über

Fotos: beigestellt

70 Winzer dazu entschlossen, als Leithaberg-Mitgliedsbetriebe unter dem DAC Siegel mineralische und herkunftstypische Charakterweine vom Leithaberg zu keltern. Großes Augenmerk wird auf Balance, Finesse und Eleganz gelegt. Die Reserveweine »Leithaberg DAC« werden aus den

weißen Sorten Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder und Neuburger sowie aus der roten Sorte Blaufränkisch vinifiziert. So individuell die Handschrift der Winzer, so ident ist die Idee hinter Leithaberg: die Einzigartigkeit der Region in die Flasche zu füllen.

Leithabergweine präsentieren sich als ideale Speisenbegleiter der kreativen Küche und ergänzen auch kräftig gewürzte, asiatische oder üppige Gerichte ohne diese zu »erdrücken«. Finesse gepaart mit Frische, Mineralität und Struktur unterstreichen dabei die Geschmackskomponenten.

AUS BESTER LAGE

Seit dem Jahr 2015 werden auch die Lagenweine der Region unter dem DAC Siegel gefüllt. Dafür werden die besten Trauben der besten Lagen am Leithaberg vinifiziert. Große Blaufränkische, Chardonnays, Weißburgunder, Neuburger und Grüne Veltliner, angebaut im Holzfass, zeigen vor allem mit voranschreitender Reife ab rund fünf Jahren nach der Lese, welche großartige Weine auf Kalk und Schiefer entstehen. Seit Jahrzehnten bekannte und ausgezeichnete Weine der Lagen wie etwa Goldberg, Glaggsatz, Kreideberg, Jungenberg, Gritschenberg und Alter Berg konnten so in das Leithaberg-System integriert werden und zeigen eindrucksvoll das hier vorhandene Potential.



Leithaberg DAC steht für Finesse, Mineralität und engmaschige Struktur.

INFO

www.leithaberg.at