

FOTO: WEINGUT PRIELER

# LEITHABERG WEISS

## Wie kommen Chardonnay, Weißburgunder und Co. mit unterschiedlichen Jahrgängen zurecht?

**I**nsbesondere in kühleren Jahren wie 2013 und 2014 brillieren die Weißweine vom Leithaberg mit ihrer inneren Spannung und mineralischem Ausdruck. In wärmeren Jahren wird das Profil einen Tick weitmaschiger, was die besondere Eignung dieser Weine als äußerst vielseitige Speisebegleiter jedoch nicht mindert. Die ProWein bot die

Gelegenheit, dieses Thema in einem Workshop aufzugreifen. Wie drücken sich Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder und Neuburger vom Kalk und Schiefer in unterschiedlichen Jahrgängen aus? Im Vorfeld haben wir eine ganze Reihe von Weinen von 2009 bis 2016 verkostet. Hier präsentieren wir unsere zehn Favoriten der Vorprobe. Die Überraschung der

Verkostung war, dass sich diesmal die Weißburgunder ins Rampenlicht schoben, während die 2015er Chardonnays noch dabei sind, die Wärme und Großzügigkeit des Jahrgangs zu verdauen. Und es werden in den nächsten Jahren noch mehr charaktervolle Lagenweine auf den Markt kommen. Das Thema bleibt aktuell.

*Sascha Speicher*

### Leithaberg Tasting ProWein 2018

<p style="font-size: 48pt; text-align: center;">93</p>		<p><b>2016 Weißburgunder Kreideberg Leithaberg DAC, 14 %vol., Wagenristl div. BQ; 22 €</b> Honig, Sommerheu, weißer Nougat, Apfelringe, erinnert fast an Chenin blanc; kalkig-feste Textur, griffig, gute Frische, leichte Safrannote, sehr druckvoll, ohne fett zu sein, Holz sehr gut eingebunden</p>	<p style="font-size: 48pt; text-align: center;">93</p>		<p><b>2013 Pinot Blanc Haidatz, Leithaberg DAC, 14 %vol., Prieler, div. BQ; 27 €</b> rauchig-hefige Reduktion, Getreideflocken, Pinienkerne, dazu getrocknete Kräuter und dezent weiße Blüten, Aromenexplosion am Gaumen mit Apfelmost, Weingartenpfirsich, saftig, kalkiger Grip, sehr frisches Finale</p>
<p style="font-size: 48pt; text-align: center;">93</p>		<p><b>2012 Weißburgunder, Leithaberg DAC, 13,5 %vol., Heinrich; div. BQ; 24 €</b> Feuerstein, rauchig, gepflegt wilde Kräuterwürze, feuchtes Bergheu, Fenchelsamen, Cantuccini; saftig, griffig, feine Hefenote, griffige, aber gerundete Gerbstoffe, fester, salziger Kern, cremig umhüllt, Bittermandel</p>	<p style="font-size: 48pt; text-align: center;">93</p>		<p><b>2015 Chardonnay Freudshofer Leithaberg DAC, 13,5 %vol., Anita &amp; Hans Nittnaus, Vinaturel; 23 €</b> feine Reduktion, rauchig-kühl, fast säuerliche Nase, Apfelschale, Zitrusnoten, fest, griffig, Bockshornklee, leicht malzig, kalkig-cremige Textur bis ins leicht hopfige Finale</p>

Weingenuss neu gedacht!

92



**2016 Grüner Veltliner Ried Himmelsreich Leithaberg DAC**  
13,5 %vol., Sommer  
div. BQ; 19,50 €

sehr würzig, feine Hefereduktion, rauchig, ätherische Kräuterwürze, Holznote; kompakt, viel Druck, kandierte Nüsse, Schwarztee, engmaschig, zartherb-mineralisch im Finale

92



**2011 Neuburger, Leithaberg DAC, 13,5 %vol., Lichtenberger Gonzalez**  
weinfurore.de; 18 €

saliner, maritimer Duft, Austernwasser, Kapern, herbe Kräuterwürze, Erbse, sehr animierend; süßlicher Schmelz, cremig, dicht, kandierte Mandarine, salzig-mediterraner Charakter

92



**2015 Chardonnay Ried Joiser Jungenberg, Leithaberg DAC, 13 %vol., Markus Altenburger, Grand Cru Select; 28 €**

rauchig-würzige Nase, Waldhonig, Lakritz, Mate Tee, Blutorange, Fleischbrühe; puristisch, extrem mineralisch, viel Teetannin, dunkler Typ, fest, kantig, mit guter Frische im Finale

91



**2016 Grüner Veltliner Ried Himmelsreich, Leithaberg DAC, 13,5 %vol., Liegenfeld,**  
div. BQ; 19,50 €

offene, gelbe Frucht, Golden Delicious, reife Ananas, süße weiße Blüten, Lindenblüte; saftig, mit viel Schmelz, rauchig und mit mineralisch-salzigem Grip unterlegt, große Kraft und Länge

90



**2009 Neuburger-Weißburgunder, Leithaberg DAC, 12,5 %vol., Tinhof, div. BQ; ca. 20 €**

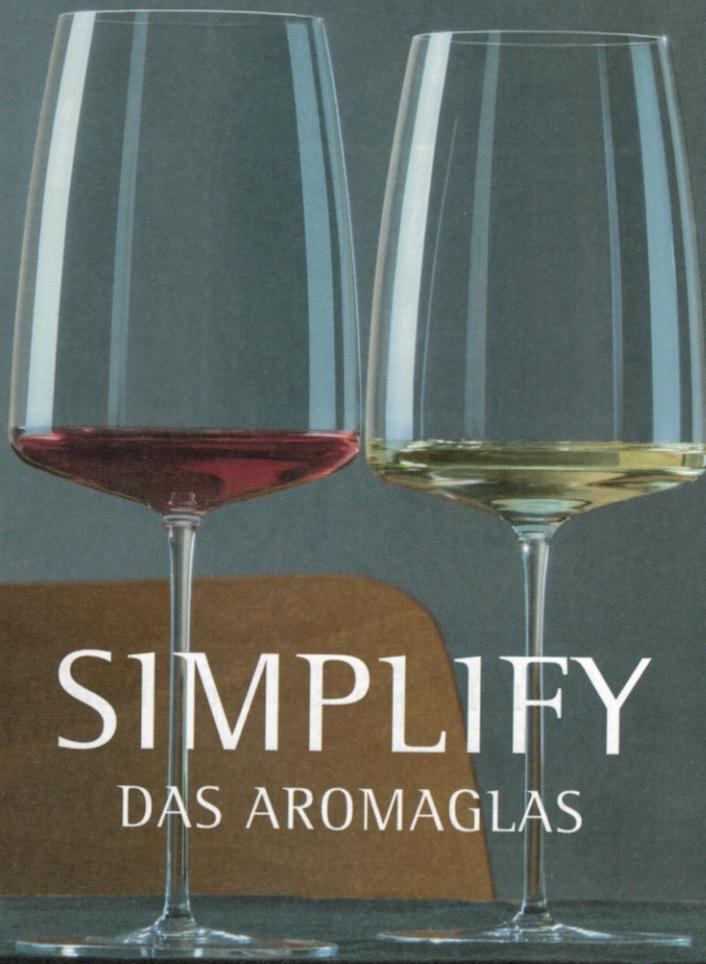
fein gereift, kräutrige Heuwürze, auch feine Hefenote; saftig, ausladend, aber doch griffig, mit mineralisch-herbem Finale, Karamellnote

90



**2015 Chardonnay Lama, Leithaberg DAC, 14 %vol., Esterházy**  
cxdwein.de; 28 €

moderner Chardonnay mit internationalem Schliff, deutliche Holznote, exotische Fruchtausprägung, dazu Sommerheu, Erbse; dicht, fest und druckvoll, sehr kompakt, dezente kalkige Textur



SIMPLIFY  
DAS AROMAGLAS



NEW

Die mundgeblasene Konzeptserie SIMPLIFY aus der Manufaktur von ZWIESEL 1872 setzt neue Maßstäbe: Jedes Glas ist für Weiß- und Rotwein gleichermaßen geeignet. So lassen sich mit nur fünf Grundformen alle Weinstile und Aromen abbilden.

LEICHT & FRISCH, FRUCHTIG & FEIN, SAMTIG & ÜPPIG, KRAFTVOLL & WÜRZIG.

Einfach und intuitiv kann so passend zum jeweiligen Weinstil das entsprechende Glas gewählt werden: Für kräftige Weine, egal ob Rot, Rosé oder Weiß, eine weit ausladende Form mit viel Raum für die Entfaltung der Aromen. Oder für filigrane, leichte Weine ein Glas mit engem Kamin für die Bündelung selbst feinsten Nuancen. Entscheidend ist ganz alleine die Funktionalität des Glases.

[shop.zwiesel-kristallglas.com](http://shop.zwiesel-kristallglas.com)  
[www.zwiesel-kristallglas.com](http://www.zwiesel-kristallglas.com)



ZWIESEL 1872 | GOURMET COLLECTION.  
FÜR DIE SEELE DES WEINES.

ZWIESEL  
1872