

EIN HERZ AUS KALK & SCHIEFER

Es sind die einzigartigen geologischen Bedingungen, das milde pannonische Klima, der Einfluss des Neusiedler Sees und die Handschrift der Winzer, die die Weine vom Leithaberg ausmachen.

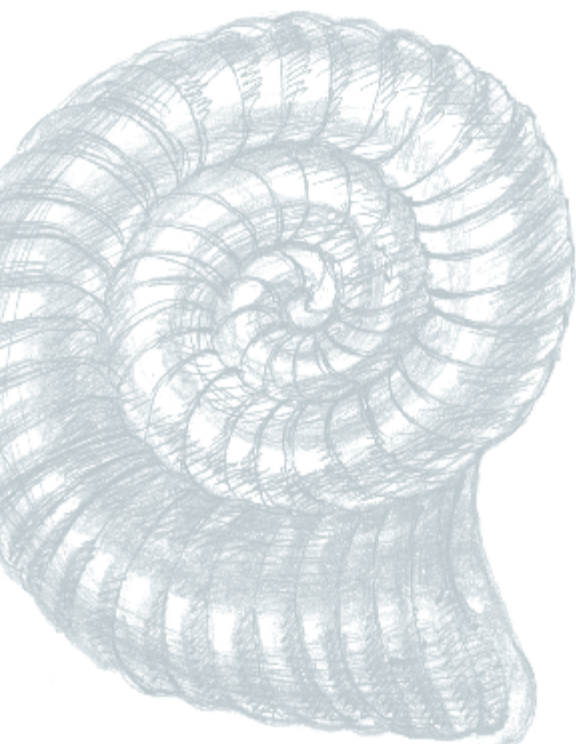
Von Petra Bader*

*Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genuss Themen.

Bild: © Mateusz Gzik/Shutterstock.com



Das Zusammenspiel von Böden, Wald und Neusiedler See macht die Weine vom Leithagebirge so besonders.



Rund 50 Kilometer südöstlich von Wien liegt das Naturjuwel Leithagebirge. Mit seinem bewaldeten Bergrücken erinnert es von oben betrachtet an einen vom Grün der Landschaft gefassten Edelserpentin. „Es ist ein Geschenk der Natur an uns Winzer“, sagt Birgit Braunstein, die einen Großteil ihrer Weingärten am Leithaberg stehen hat. Das Zusammenspiel der Böden, von Wald und See machen ihn zu einem ganz besonderen Terroir. „Wir dürfen die Trauben zu authentischen Herkunftswinen formen“, meint Braunstein weiter. Dieses Juwel will auch geschützt werden. Daher beschlossen die Leithaberg DAC Winzer im Vorjahr gemeinsam ein freiwilliges Verbot von Glyphosat, jenem umstrittenen und potenziell gesundheitsschädlichen Herbizid, das vielfach in der Landwirtschaft eingesetzt wird. Der Verein Leithaberg DAC lebt den Schutz der Biodiversität und hat somit eine Vorbildfunktion in Österreich.

VON JOIS BIS MÖRBISCH

Die Weinbauorte, die zur DAC Region Leithaberg gehören, ziehen sich wie Perlen den Neusiedler See entlang. Im Norden beginnt das Gebiet bei Neusiedl am See und führt über Jois, Winden, Breitenbrunn und Purbach nach Donnerskirchen, wo die Familie Sommer ihr Weingut hat. Donnerskirchen ist bekannt für seine Weißweine, besonders der Grüne Veltliner findet hier ideale Bedingungen. Leo Sommer keltert daraus einen authentisch-kräuterwürzigen weißen Leithaberg mit tiefgründigem Charakter. Der nächste Ort nach Donnerskirchen ist Schützen am Gebirge. Dann führt die Route nach Eisenstadt mit den Stadtteilen Kleinhöflein und St. Georgen, und zieht sich weiter über Zagersdorf, St. Margarethen, Oslip und Oggau bis in den Festspielort Mörbisch.

Als einer der Väter der Idee vom Herkunftswine am Leithaberg gilt der Golser Winzer Hans (John) Nittnaus. 1999 kelterte er das erste Mal Wein von dort und war begeistert von dessen Feinheit und Eleganz. Und: Je mehr Zeit er in dieser Gegend verbrachte, desto mehr war er von deren Potenzial überzeugt. Zusammen mit 13 Kollegen startete er das Projekt Leithaberg. Die Idee: Zwei Weine pro Betrieb (rot: reinsortig Blaufränkisch, und weiß: Burgundersorten, Neuburger und Grüner Veltliner, einzeln ausgebaut oder als Cu-vée) sollten den Charakter der Region widerspiegeln. Mit dem Jahrgang 2004 kam der Leithaberg erstmals auf den Markt. Heute produzieren 70 Winzer den Kultwein. Charakteristisch für die Weine vom Leithaberg sind neben ihrer Rebsortentypizität – beim Blaufränkisch ist dies die klare

Kirschfrucht, beim Neuburger eine ruhige, nussige Art oder beim Weißburgunder die Note nach Mandeln – eine feine Rauchigkeit und eine zarte Salznote am Gaumen. Diese speziellen Komponenten im Wein machen sie einzigartig. Weine, die sich Leithaberg DAC nennen dürfen, sind allesamt in Reserve-Qualität.

LEITHAKALK

Das Leithagebirge entstand durch geologische Verschiebungen der Alpen. Viele Millionen Jahre lag die Formation am Grund des Urmeeres. In dieser Zeit lagerten sich Muschelschalen und Schneckengehäuse ab, die bei einem Spaziergang entlang der Weinberge heute noch zu entdecken sind. Gneis und Glimmerschiefer bilden den Kern des Bodens, darüber liegt Muschelkalk, der hier Leithakalk genannt wird. Leithakalk heißen auch zwei der wichtigsten Weine des Weinguts Kollwentz. Aus Chardonnay und Blaufränkisch keltert Andreas Kollwentz wunderbar trinkanimierende Weine mit hoher Gebietstypizität.

DAC IN ROT UND WEISS

In der österreichweiten DAC Familie ist der Leithaberg eine Besonderheit. Als einziges Gebiet werden dort rote und weiße Herkunftswine gekeltert. Seit 2015 können Weine aus Einzellagen unter dem DAC Siegel abgefüllt werden. Der Name der Riede wird am vorderen Etikett angeführt. Leithaberg-Weine sind wahre Botschafter ihres Terroirs. Ihr Geschmacksbild lässt sich kurz mit mineralisch und finessenreich beschreiben. Sie zeichnen sich durch enorme Spannung, Tiefgründigkeit, durch das, was man landläu-

fig als Mineralität und Salzigkeit beschreibt, sowie durch hohe Eleganz aus. All diese Attribute tragen auch die Leithaberg-Weine von Gernot Heinrich in sich. Er war einer der Ersten, der, wie auch sein Golser Kollege Nittnaus, schon sehr früh das Potenzial der einst etwas verschlafenen Region südlich von Jois erkannt hat. Heute sind die Weine vom Leithaberg sowohl in Österreich als auch im Ausland aus keiner guten Weinkarte mehr wegzudenken. Ihre Ausgewogenheit macht sie zudem zu idealen Speisenbegleitern.

1 Sommer Leo Grüner Veltliner Leithaberg DAC 2016

0,75 l, Burgenland, Leithaberg
saftig & füllig

Der Veltliner vom Leithaberg duftet nach frischen Kräutern, Mango und Kernobst. Am Gaumen ist er fein-würzig, elegant und überzeugt im Abgang mit feinen salzigen Nuancen.

11⁹⁹



noch 10J
Nr. 8113665

2 Heinrich Gernot & Heike Chardonnay Leithaberg DAC BIO 2014

0,75 l, Burgenland, Leithaberg
saftig & füllig

Wer straffe, messerscharfe und mineralische Weißweine liebt, sollte sich ein paar Flaschen dieses Chardonnays in den Keller legen. Geben Sie ihm aber etwas Luft und ein großes Glas, um ihn zu servieren.

15⁴⁹



noch 5J
Nr. 8209948

3 Braunstein Birgit Chardonnay Leithaberg DAC BIO 2017

0,75 l, Burgenland, Leithaberg
saftig & füllig

Birgit Braunstein ist eine der ganz großen Winzerinnen des Burgenlandes. Ihr ebenso großer Chardonnay ist geprägt von mineralischer Eleganz, saftiger Säure und gehaltvollen Fruchtnoten.

18⁹⁹



noch 10J
Nr. 8114785

4 Kollwentz Chardonnay Leithakalk 2015

0,75 l, Burgenland
saftig & füllig

Der Chardonnay wächst auf dem sandigen Lehmboden mit Kalk sowie Schiefer und wird händisch geerntet. Mit seiner kräftigen Eleganz passt der Wein gut zu Wildgeflügel oder gegrilltem Fisch.

21⁹⁹



noch 7J
Nr. 1277760

5 Heinrich Gernot & Heike Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015

0,75 l, Burgenland, Leithaberg
füllig & würzig

Heike und Gernot Heinrich keltern einen finessenreichen Blaufränkisch Leithaberg DAC, der sich durch seine typische Mineralität und Würzigkeit auszeichnet.

25⁹⁹



noch 5J
Nr. 8208101

6 Nittnaus Hans & Anita Blaufränkisch Goiser Altenberg Leithaberg DAC BIO 2015

0,75 l, Burgenland, Leithaberg
füllig & würzig

Eine besonders attraktive Neuentdeckung lieferten Hans und Anita Nittnaus mit ihrem Blaufränkisch vom Goiser Altenberg. Der Bio-Wein entwickelte seinen Charakter über 18 Monate im Eichenfass.

26⁹⁹



noch 15J
Nr. 2020002274737



Die Weinbauorte, die zur DAC Region Leithaberg gehören, ziehen sich wie Perlen den Neusiedlersee entlang.

