

Spannung vom Terroir eingebaut

Leithaberg DAC: Mit seinen weißen und roten Sorten war der Leithaberg Vorreiter unter den Herkunftsregionen. Kalk und Schiefer ergeben unterschiedliche Weine, aber einen Stil, der nie langweilt ...

Kommendes Jahr feiert die Herkunftsregion Leithaberg ihren 15. Geburtstag. Als eine der ersten DAC-Regionen hat man sich von einem guten Dutzend Pionier-Winzer zu über 70 Betrieben entwickelt.

Text: Roland Graf

Parallel dazu wurde in dieser Zeit auch das Profil der zugelassenen Sorten Grüner Veltliner, Chardonnay, Weißburgunder, Neuburger sowie des einzigen „Roten“ Blaufränkisch geschärft. „Untergeordnete Primärfucht und kein bis kaum merkbarer Holzton“ sollen das wichtigste Atout der Region zwischen Eisenstadt und Neusiedl hervorkehren: Die mineralische Prägung, die sich dem Urmeer Parathetys und seinen Muschelkalk-



Foto: Wolfgang Schmid

Resten verdankt. Dass am Rande der auf „Leithakalk“ wurzelnden Reben auch noch Schiefer für mineralische Würze sorgt, hat zu einem Phänomen geführt, das man aus anderen Regio-

nen nicht in dieser Intensität kennt: Winzer „reissen“ sich um Parzellen am Leithaberg. Neben bekannten Namen im benachbarten Seewinkel setzen z. B. Paul Kerschbaum aus dem Mittel-

burgenland oder die seit dem 14. Jahrhundert mit dem Weinviertel verbundene Hofkellerei Liechtenstein seit 2019 auf das kalkige Terroir. Was einen klaren Qualitätsausweis darstellt! Die kühlen und oft salzig verbrämten Weißweine der Region sind aber auch für den Sommelier ein Geschenk – vor allem zu papriziertem Fisch (z. B. der gern am Neusiedler See servierte Fogosch alias Zander) hat man im besten Fall echte „Austro-Chablis“ parat. Der würzige Blaufränkische wiederum bringt vor allem vom Schieferboden ideale Anlagen als Begleiter von Lamm, Ente oder Reh mit. Wo man 2023 zugreifen sollte, hat die Leithaberg-Verkostung der ÖGZ – wie immer mit Speiseempfehlungen – festgehalten.



Leithaburgunder

Liechtenstein: Mit Raffinesse zu ÖGZ-Gold

Seit 2019 ist die Hofkellerei am Leithaberg aktiv, ihr Chardonnay stammt aus der wohl besten Burgunderlage in St.



Margarethen. Muschelkalk- und Quarzgehalt geben dem Wein viel Struktur, aber auch Eleganz. Der nahe Neusiedlersee reflektiert Sonnenlicht und sorgt so für die richtige Reife..

Herb-kühle, gelbe Früchte wie Reineclaude und Quitte, etwas Butter-Blätterteig, im reifen Duftbild. Saftig und mit ganz feiner Säure, die diesen wertig-kräftigen Burgunder mit Raffinesse trägt. „Toller Stil“, sehr cremig, mit tropenfruchtig-schmelzigen Noten. Zu Kürbis-lasagne oder Grammelpogatscher!



Hofkellerei Liechtenstein // Leithaberg DAC Chardonnay 2021 / 13,0% NK / € 28,- / www.hofkellerei.com



Foto: Wolfgang Schmid