

# LEITZ

## WEINGUT

Weingut Leitz



Deutschland

Rheingau



### Riesling Rudesheimer Magdalenenkreuz Spätlese 2016

#### Weingut

Gerade mal 3 Hektar Anbaufläche übernahm Johannes Leitz als 22jähriger 1985 von seinem Vater und wurde damit von einem Tag auf den anderen vor die schwere Entscheidung gestellt, das Weingut, bereits Mitte des achtzehnten Jahrhunderts gegründet, entweder weiterzuführen oder zu verkaufen. 3 Hektar, das ist, wie man so schön sagt, zum Leben zu wenig und zum Sterben zu viel. Was also tun? Schon damals zeigte sich die Willenskraft und Eigenständigkeit dieses Ausnahmewinzers, nahm er die Herausforderung doch mit viel Liebe und Enthusiasmus an, baute das Gut langsam und ohne jemals Zugeständnisse bei der Qualität der Lagen oder des Traubenmaterials zu machen, stetig aus, und gehört heute zu den besten Winzern Deutschlands. Seine Rieslinge sind weltweit begehrt und verkörpern gerade im Ausland das neue Deutsche Weinwunder. Qualität kann nur im Weinberg entstehen, dieser schlichte Grundsatz ist die Basis jeglicher Arbeit von Johannes Leitz, er versteht sich daher in erster Linie als "Traubenproduzent", denn nur mit bestem Grundmaterial aus dem Weinberg lässt sich auch bester Wein, der den individuellen Bodencharakter der feinsten Rudesheimer Steillagen zum Ausdruck bringt, im Keller erzeugen. Vom einfachsten Gutsriesling bis zu den großen Lagenweinen erkennt man einen "Leitz" immer an seinem feinfuchtigen, ungeheuer tiefgründigen Stil. Nachwievor ist das Weingut kein großes an Fläche, aber ein Gigant in Sachen Qualität.

#### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	7.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	29.00 g/l
<b>Säure:</b>	7.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Anbaugebiet:</b>	Rheingau
<b>Rebsorten:</b>	Riesling

#### Ausbau

Edelstahltank

#### Sensorik

Goldgelb, Mirabellen und Pfirsich, Wiesenkräuter und reife Stachelbeeren, feingliedrig und doch opulent mit tiefer Fruchtsüße

#### Passt gut zu

Zander mit Mango-Curry, Chop Suey

#### Lagerfähig

7 Jahre

#### Tipp

Immer wieder erstaunlich, welche Geschmackstiefe der Riesling-Traube entlockt werden kann. Die Spätlese vom Magdalenenkreuz ist das beste Beispiel, warum Leitz-Weine international so gesucht sind. Satte Riesling-Frucht bei ausbalancierter Säure und großartige Fruchtsüße verbinden sich zu einem perfekten Süße-Säure-Spiel.