

LEITZ

WEINGUT

Weingut Leitz



Deutschland

Rheingau



Riesling Kirchenpfad Kabinett fein. Rheingau 2020

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

Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	15.50 g/l
Säure:	8.10 g/l
Geschmack:	feinherb
Anbaugebiet:	Rheingau
Rebsorten:	Riesling

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Reifen, süßen Äpfeln und einer leichten Exotik, sehr saftiger Geschmackseindruck

Passt gut zu

Sushi-Kombination mit Sesamöl und Ingwer, leichtes Mango-Chutney

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Keine Angst vor restsüßen Weinen! Dieser Kabinett feinherb von Johannes Leitz macht süchtig. Wunderschöne Fruchtsüße gepaart mit knackiger Säure - klasse.