

LEITZ

WEINGUT

Weingut Leitz



Deutschland

Rheingau



Riesling Rüdes. Schlossberg Rheingau GG 2017

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 auch in erster Linie als "Traubenproduzent", denn nur mit bestem Grundmaterial aus dem Weinberg lässt sich auch bester Wein, der den individuellen Bodencharakter der feinsten Rüdesheimer 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:	2017
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	6.80 g/l
Säure:	7.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Rebsorten:	Riesling

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Reife Quitten und Äpfel, Papaya und Bananen, Honig und Kräuter, cremig und unglaublich vielschichtig, großer Wein.

Passt gut zu

Kalbskopf mit Spargel, Jacobsmuscheln

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Riesling Berg Schlossberg beginnt reif und kraftvoll, hat etwas Dunkles und Mystisches in der Nase, rauchig und geradezu steinig, etwas Speckbirne und Orange, mit Luft kommen Kräuter dazu, kühle Minze, etwas Salbei, viel Luft geben dann macht der Schlossberg richtig auf und wird immer komplexer. Am Gaumen mit zartem Beginn, feingliedrige Struktur, wirkt feiner und heller als in der Nase, im Hintergrund ein fester Kern, weißer Pfirsich, etwas Grapefruit, ein leicht herber Touch kommt durch und gibt ihm Läng