

## WRC Cuveé

### Weingut Leitz, Rheingau

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder, Riesling, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig mit einer feinen Säure
Alkohol:	12,5%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Passt zu Vorspeisen, Nudelgerichten, Risotto, vegetarischen Gerichten, hellem Fleisch und Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 63 63

#### Charakteristik

Eine raffiniert komponierte Würze im Duft: Kleeblüte und Kümmel, Frühlingswiese und Zitrus. Im Mund hat der Wein eine dem Riesling-Paradigma zuneigende Struktur mit kräftiger Säure und spielender Süße, mit viel Saftigkeit und einem Tick Geschmeidigkeit.

#### Klima/Terroir

Das Klima im Rheingau ist geprägt durch trocken-warme Sommer und milde Winter. Das Rheingaugebirge fängt Regen ab und die bewaldeten Höhen bremsen den Abfluss nächtlicher Kaltluft in die darunter gelegenen Weinberge. Die Böden sind geprägt von Löss und Lehm.

#### Ausbau

Der 9-monatige Ausbau in Eichenfässern bringt Fülle sowie Substanz, trotz dem bleibt das Cuvée sowohl saftig und zugänglich.

#### Das Weingut

Die Geschichte des Weinbaus der Familie Leitz aus Rudesheim geht zurück bis in das Jahr 1744. Der heutige Eigentümer Johannes Leitz wurde 1964 geboren. Er übernahm 1985 den Betrieb mit 3 ha Weinbergen in Eigenregie. Seitdem hat er ihn zu einem national und international erfolgreichen Weingut geführt. Das stetige Wachstum der letzten Jahre hat dem Betrieb jedoch keinesfalls geschadet. Die Weine tragen weiterhin eine individuelle Handschrift und spiegeln das Terroir des Rudesheimer Berges wider.

**LEITZ**  
WEINGUT

