

EINS-ZWEI-ZERO Riesling

Weingut Leitz, Rheingau



Kategorie:	Alkoholfreier Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, fein, mineralisch, elegant
Alkohol:	alkoholfrei
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, asiatischen Gerichten oder als Aperitif
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 41

Charakteristik

In der Nase sehr frisch mit typischen Anklängen von Limetten und Zitrusfrüchten, sowie überraschenden Noten von Rhabarber und roten Äpfeln. Am Gaumen überzeugt er mit einer Riesling-typischen, lebendigen Säurestruktur, die von einer feiner Mineralität begleitet wird.

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

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahl tanks vergoren und ausgebaut. Der Alkoholentzug erfolgt mit der modernsten Variante der Vakuumverdampfung bei einer max. Temperatur von 27°C. Dieses Verfahren ist sehr schonend, da die wichtigste Inhalts- und Geschmacksstoffe weitestgehend erhalten bleiben.

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

