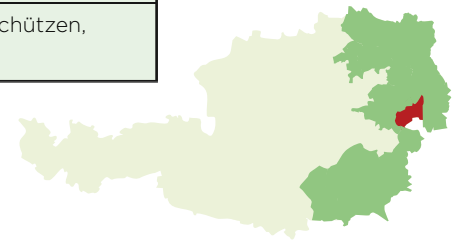


IX. 03. | LEITHABERG DAC NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND



WEINBAUFLÄCHE:	WICHTIGSTE REBSORTEN:	WICHTIGE WEINBAUORTE:
3.576 ha	Weißburgunder, Chardonnay, Blaufränkisch	Jois, Winden, Purbach, Donnerskirchen, Schützen, Oggau, Rust, Mörbisch, Großhöflein



MINERALITÄT IN WEISS, ROT UND SÜSS

Am Leithagebirge sind die Allrounder zu Hause. Kaum ein anderes Weinbaugebiet erlaubt eine solche Vielfalt an Weintypen wie die 3.576 Hektar am Westufer des Neusiedlersees. Mit dem Ruster Ausbruch ist auch einer der berühmtesten Süßweine der Welt ein Fixpunkt der regionalen Weinidentität.



Die trockenen Weine sind geprägt von den mineralischen Böden am Abhang des Leithagebirges, wo zwischen kalkreichen Schichten immer wieder auch Urgesteinsinseln durchbrechen. Die besonders gebietsypischen Weine werden unter der Bezeichnung Leithaberg DAC vermarktet. Das gesetzlich definierte Produktionsgebiet für den Leithaberg DAC umfasst den politischen Bezirk Eisenstadt Umgebung, die Freistadt Eisenstadt und die politischen Gemeinden Jois und Winden. Der weiße Leithaberg DAC darf aus den Sorten Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger oder Grüner Veltliner erzeugt werden. Zugelassen sind auch Cuvées aus diesen Sorten. Der rote „Leithaberg“ stammt aus der Sorte Blaufränkisch, wobei ein Verschnitt mit maximal 15% Zweigelt, St. Laurent oder Pinot Noir möglich ist. Leithaberg DAC sind immer mineralisch und relativ kräftig im Charakter (Alkohol am Etikett 12,5, 13,0 oder 13,5%).

Daneben wird im Gebiet westlich des Neusiedlersees eine große Vielfalt anderer Sorten und Stile gepflegt, die meist unter der Bezeichnung „Burgenland“ vermarktet werden. Das Gebiet mit vielen leistungsfähigen Weinbaubetrieben ist auch ein weintouristisches Mekka. (Wein-)Kultur als Rahmenprogramm bieten u. a. die Landeshauptstadt Eisenstadt mit dem berühmten Schloss Esterhazy, Mörbisch mit den Seefestspielen, Sankt Margarethen mit den Musikfestspielen im Römersteinbruch oder die Weinakademie in Rust.

GESETZLICHEN VORGABEN LEITHABERG DAC (WEISS: AB JAHRGANG 2009, ROT: AB JAHRGANG 2008)

Rebsorte:	Pinot Blanc, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner oder ein Cuvée dieser Sorten, Blaufränkisch (min. 85% Blaufränkisch, max. 15% St. Laurent, Zweigelt od. Pinot Noir)
Stufen:	Weiß: Einreichung zur Prüfnummer nur im Zeitraum April bis Juni des auf die Ernte folgenden Jahres, Verkauf ab 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres; Rot: muss im Holzfass ausgebaut sein, Einreichung zur Prüfnummer nur im Zeitraum April bis Juni des auf die Ernte zweit folgenden Jahres, Verkauf erst ab 1. September des auf die Ernte zweit folgenden Jahres;
Alkohol:	mind. 12,5 Vol % (max. 13,5 Vol %);
Geschmacksprofil:	Geschmack: regionstypisch, engmaschig, würzig, elegant, mineralisch, kein bis kaum merkbarer Holzton; Geruch: regionstypisches Bukett, fruchtig, würzig und frisch, untergeordnete Primärfucht;