

## EINS-ZWEI-DRY Riesling QbA

*Weingut Leitz, Rheingau*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rassig, exotisch, aromatisch
Alkohol:	12,0 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,25 Liter
Artikel-Nr.:	10 04 20 (0,75 L); 10 49 36 (0,25 L)

### Charakteristik

In der Nase präsentiert er sich mit exotischer Fruchtfülle und angenehmen Hefenoten. Nuancen von Pfirsich und Aprikosen gesellen sich hinzu; rassige Säure, lang und vibrierend, rund und robust.

### Klima/Terroir

Die Trauben für unseren EINS-ZWEI-DRY stammen aus dem mittleren Rheingau, maßgeblich aus den Weinbergen in Geisenheim, Oestrich-Winkel, Hattenheim und Erbach. Die hier vorherrschenden Böden setzen sich im Wesentlichen aus tiefgründigen Löss-Lehmböden zusammen. Teilweise findet man auch Beimengungen von tertiären Mergelböden und kiesigen Ablagerungen.

### Ausbau

Die Trauben werden Ende September gelesen und behutsam abgepresst. Das Weingut legt großen Wert darauf, die Qualität der Trauben auf Spätleseniveau zu halten, um eine ansprechende Balance zwischen reifer Fruchtaromatik, Süße und Säure zu erhalten. Die Vergärung erfolgte vornehmlich in Edelstahl über 2-3 Monate.

### 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

