



W e i n - E x p e r t i s s e

Leitz EINZ ZWEI ZERO Art.-Nr.: 10 49 41



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
JAHRGANG:	N.V.
ERZEUGER:	Weingut Leitz
REBSORTE:	Riesling
WEINERZEUGUNG:	Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahltanks 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 wichtigsten Inhalts- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben.
BEURTEILUNG:	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.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu Geflügel, hellem Fleisch, asiatischen Gerichten oder als Aperitif
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 0,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 50,60 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 9,8 g/l

Die Geschichte des Weinbaus der Familie Leitz aus Rüdesheim geht zurück bis ins Jahr 1744; heute ist Johannes Leitz für die Weine verantwortlich. Nachdem sein Vater früh verstarb und seine Mutter den Betrieb im Nebenerwerb weiterführte, übernahm Johannes Leitz 1985 mit gerade einmal 21 Jahren das Weingut. Seitdem hat er es zu nationalem und internationalem Erfolg geführt, heute umfasst es beachtliche 41 Hektar.

Das stetige Wachstum der letzten Jahre hat den Leitz Weinen jedoch keinesfalls geschadet, sie tragen weiterhin eine ganz individuelle Handschrift. Mit seinem Team erzeugt Johannes Leitz puristische, geradlinige, mineralische, edle und feine Weine, die bei moderatem Alkohol Schwung, Rasse und Nerv zeigen. Neben Woody Allen lässt sich auch der König von Norwegen Leitz Weine schmecken.