



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

## **Leitz ZERO POINT FIVE** **Art.-Nr.: 10 60 46**



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
JAHRGANG:	N.V.
ERZEUGER:	Leitz
REBSORTE:	Pinot Noir
WEINERZEUGUNG:	Nutzung der Spinning Cone Column zur Entalkoholisierung
BEURTEILUNG:	Er bringt einen Hauch von reifem Cassis- und Beerengeschmack, sowie dunklen Kirschen und Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und Schokolade mit sich und die weichen Tannine sorgen für einen angenehm trockenen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG	Passt zu Braten, Wild oder gegrillten Fisch sowie Lamm Biryani
TRINKTEMPERATUR:	12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 0,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 44 g/l (trocken)</i> <i>Gesamtsäure: 5,8 g/l</i>

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.