

Leitz, Magic Mountain, Riesling trocken

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Josef Leitz - Rüdesheim, Rheingau
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRG010703

Vielleicht mein trockener Lieblingswein von Johannes Leitz in seinem großartigen Jahrgang 2003 (Sie wissen sicherlich, dass ein anderer seiner großen Rieslinge, der leider ausverkaufte Berg Rottland, vom Gault Millau hinter Kellers G-Max die zweithöchste Bewertung aller trockenen Rieslinge erhielt!) ist der ‚Magic Mountain‘, ein Rheingauer Riesling in Perfektion und wohl DER trockene Riesling des Jahrgangs im traditionsreichen Rheingau. Vinifiziert aus erlesenen, streng selektionierten Trauben von den besten Hanglagen des weltberühmten Rüdesheimer Bergs kam er erst Anfang 05 auf den Markt, da es so lange dauerte, den ungewöhnlichen Namen, eine Ode an das große Rüdesheimer Terroir, genehmigen zu lassen. Mit seiner fein integrierten Säure und seiner Verspieltheit verkörpert dieses Rieslingmonument wie kaum ein zweites die Typizität des unteren Rheingaus. In der Nase eine phantastische, reintönige, frische, klare, zarterbe Rieslingfrucht mit Anklängen an Zitrusaromen, Aprikosen, Mandarinen und Cassis; nach längerer Öffnung auch exotische Aromen. Am Gaumen wirkt dieser harmonische, feinst balancierte Riesling enorm saftig und herrlich frisch, mit einem faszinierenden, lebhaften Spiel zwischen Frucht und Säure. Jedes Schwenken des Glases bringt neue Aromen hervor, jeder Schluck eröffnet neue Geschmacksdimensionen. Dieser traumhafte Riesling besitzt eine fesselnde innere Spannung und zurzeit durchaus noch den Charakter eines wilden Naturburschen mit einer zupackenden Mineralität. Welch einzigartige Hommage an den Rüdesheimer Berg, welche Ursprünglichkeit und Komplexität und welche präzise herausgearbeitete Mineralität im langen Abgang, die dem „Berg“ sein unverwechselbares Profil verleiht. Mein persönlicher Lieblingswein in 03 von Johannes Leitz, den unser Freund exklusiv für sich selbst und für Pinard de Picard abgefüllt hat. Die extreme Weinbergsarbeit in auch der vom Winzer selbst favorisierten Steillage und die selektive Auswahl nur von den ältesten Reben haben einen Riesling ergeben, den man, als Winzer wie als Händler, am liebsten gar nicht



Trinkempfehlung: Bereits ab sofort wunderschön zu genießen - bis mindestens 2008.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333