



Weingut Thomas Leithner

3550 Langenlois, Walterstraße 46
 T: +43 (2734) 25 52, F: +43 (2734) 25 52 4
 kontakt@thomas-leithner.at, www.thomas-leithner.at



Kellermeister und Ansprechpartner: Thomas Leithner

Anbauweise: derzeit in Umstellung auf bio

Anzahl/Flaschen: 50.000 (75 % weiß, 24 % rot, 1 % süß) Hektar: 12

Verkostung: ja, gegen Voranmeldung Ab-Hof-Verkauf: ja

Andere Produkte: Destillate Messen: VieVinum, ProWein

Seit Generationen sind die Leithners in Sachen Weinbau aktiv. Der Urgroßvater des heutigen Besitzers Thomas Leithner war Professor Fritz Zweigelt, dem die Winzerschaft die gleichnamige Kreuzung verdankt und die natürlich auch in Langenlois entsprechend gepflegt wird. Motiviert durch die zahlreichen Auszeichnungen liefert Thomas Leithner in den letzten Jahren kontinuierlich hohe Qualitäten, dies vor allem auf dem Gebiet der Weißweine, wobei sein besonderes Augenmerk neben den Grünen Veltlinern und Rieslingen der Cuvée »Mantis Religiosa« und dem Traminer der Riede Fraupoint gilt. Die Hauptsorte des Weinguts ist der Grüne Veltliner, die »Privat«-Linie kommt nun schon seit einigen Jahren erst im September auf den Markt, um diesen besonders extraktreichen und lagerfähigen Weinen mehr Zeit zur Entfaltung zu geben. Seines Urgroßvaters würdig zeigt sich Thomas Leithner mit dem Zweigelt »Hommage«, einem 24 Monate im Barrique gereiften Sortenvertreter, der beweist, was im Kamptal aus dieser Sorte in einem guten Jahr von einem guten Produzenten gemacht werden kann. Es ist das Ziel des engagierten Winzers, dass man seine Freude am Weinbau in seinen Weinen wiederfindet.

93 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Steinhaus X. 2012

14 Vol.-%, DV, Teilbarrique, €€€€€
 Mittleres Goldgelb. Zart rauchig, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Karamell, reife gelbe Birnenfrucht, etwas Blütenhonig. Saftig, gute Komplexität, cremige, extraktsüße Textur, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, ein Hauch von Holzwürze im Abgang, ein stoffiger Speisenbegleiter.

92 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve Steinhaus Privat 2013

14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€
 Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte rei-

fe gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Birnen unterlegt, zart nach kandierten Orangenzesten. Komplex, weiße Tropenfruchtanklänge, gut integrierte, feine Säurestruktur, zart blättrige Würze, bleibt haften, gutes weiteres Reifepotenzial.

92 Riesling Kamptal DAC Reserve Steinhaus X. 2012

13 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€
 Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zunächst verhaltenes Bukett, mit Luft Nuancen von gelbem Pfirsich, ein Hauch von Orangenzesten, weiße Blütenaromen im Hintergrund. Saftig, weiße Tropenfrucht, finessenreicher Säurebogen, grüner Apfel im Abgang, ein ruhiger Speisenbegleiter.

92 Traminer Fraupoint 2013

14 Vol.-%, DV, Stahltank, €€€€€
 Helles Goldgelb. Feine Nuancen von gelbem Pfirsich, Anklänge von Eibischeitig und Rosenöl, zart nach eingelegten Mandarinstücken. Saftig, elegant, angenehm extraktsüß, mineralisch und anhaltend, bereits gut antrinkbar.

(89–91) Grüner Veltliner Kamptal DAC Loess 2014

12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€
 Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlere Komplexität, weiße Apfelfrucht, eingebundene Säurestruktur, zitroniger Touch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

93 Zweigelt Hommage 2011

14 Vol.-%, DV, Barrique, €€€€€
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feinwürzig unterlegte schwarze Beerenfrucht, reife Herzkirschen und Zwetschken unterlegt, zart nach Nougat. Kompakt, saftige Brombeernote, präsent, gut integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang, Kirschen im Nachhall, bereits antrinkbar, verfügt über gutes Reifepotenzial.