Neuburger von der Golden Erd am Leithaberg

Bio-Winzer Erwin Tinhof kultiviert seit vielen Jahren die rar gewordene Rebsorte Neuburger am Leithaberg im Burgenland. Erstmals füllt er Neuburger auch als reinsortigen Leithaberg DAC und mit Lagenbezeichnung.

Wien, am 3. Juli 2017

„Neuburger ist ein Wein für Individualisten. Auf diese Sorte muss man sich als Genießer und Winzer einlassen, was ich mit großer Begeisterung tue. Und ein großes Plus dieser Rebsorte liegt im Weingarten: ihre hohe Resistenz gegen Trockenheit. Im Zeichen des Klimawandels ein Geschenk!“

Winzer Erwin Tinhof nimmt sich dieser selten gewordenen österreichischen Rebsorte seit vielen Jahren voller Leidenschaft an. Knapp drei Hektar Rebfläche im burgenländischen Eisenstadt widmet der Bio-Winzer dem Neuburger, der auf den kalkhaltigen Böden des Leithabergs besonders gut gedeiht und eine intensive vom Boden geprägte Aromatik entwickelt. Er vinifiziert ihn gleich in drei verschiedenen Ausprägungen, einen davon erstmals mit Lagenbezeichnung von der Ried Golden Erd mit zum Teil sehr kalkreicher Braunerde und grobem Leithakalkschotter. Als einer der wenigen Winzer füllt Erwin Tinhof auch einen reinsortigen Leithaberg DAC vom Neuburger. Mit seiner Neuburger-Offensive möchte er dieser besonderen Rebsorte auch über die Grenzen hinaus einen größeren Stellenwert einräumen.

**Das Weingut.** Die Familie Tinhof bewirtschaftet seit elf Generationen Weingärten am Leithaberg in Eisenstadt. Erwin Tinhof führt das heute 15 Hektar große Weingut seit 1990 und konzentriert sich seit jeher auf die heimischen Rebsorten Neuburger, Weißburgunder, Blaufränkisch und St. Laurent. Entscheidend für seine Entwicklung als Winzer war nach seinem Studium an den Universitäten für Bodenkultur in Wien und Montpellier ein Praktikum am Weingut Mas de Daumas Gassac im Languedoc, wo der Fokus schon damals auf autochthonen Rebsorten und biologischer Landwirtschaft lag. Speziell mit seinen Weißweinen erregt Tinhof auch international große Aufmerksamkeit. 2012 wurde das Weingut biologisch zertifiziert.

**Ab Seite 2** Daten & Fakten zum Weingut und die Neuburger-Weinbeschreibungen & Ab-Hof-Preise.

Im Anhang druckfähige Fotos © DER PAUL. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

Weingut Erwin Tinhof

Eisenstädter Straße 10, 7061 Trausdorf

Tel.: +43 2682 62648, Fax: +43 2682 62648-4

E-Mail: wein@tinhof.at, [www.tinhof.at](http://www.tinhof.at)

Kostflaschen können Sie gerne unter office@havel-petz.at anfordern

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz

Daten & Fakten zum Weingut tinhof

Familienbesitz: seit elf Generationen

Weingutsleitung: Erwin Tinhof

Weingartenfläche: 15 Hektar

wichtigste Lagen: Feiersteig, Golden Erd, Steinriegel, Feldmühle

Sortenspiegel: 50 % weiß: Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling, Grüner Veltliner

 50 % rot: Blaufränkisch, Sankt Laurent, Zweigelt

Biologisch zertifiziert: seit 2012 durch Lacon AT-BIO-402

Neuburger

Allgemeines

Neuburger ist wahrscheinlich eine natürliche Kreuzung aus Rotem Veltliner und Sylvaner und mit knapp 650 Hektar Rebfläche eine Sortenrarität in Österreich. Die Traube ist früh bis mittelspät reifend und braucht trockene karge Standorte. Da sie für Botrytis cinerea (Edelfäule) anfällig ist, wird sie auch gerne zur Prädikatsweinerzeugung herangezogen. Der ideale Neuburger ist für Erwin Tinhof „würzig, strukturiert, mit harmonischer Länge und Trinkfluss“.

Tinhof Neuburger 2016

Dieser Neuburger wächst in Eisenstädter Rieden auf tiefgründiger kalkhaltiger Braunerde mit guter Humusversorgung. Die Rebstöcke sind bis zu 15 Jahre alt. Der Most wurde nach kurzer Maischestandzeit gekühlt vergoren.

Der Wein erinnert im Duft an Zitrusfrüchte und Wiesenblumen, zeigt angenehm geschmeidige Textur und feinen Extrakt. Er ist idealer Begleiter von Gebackenem wie Wiener Schnitzel, aber auch von anderen österreichischen Klassikern wie Strudel, Knödel oder gebratene Gans.

Preis ab Hof: 11 Euro

Leithaberg DAC Neuburger 2015

Die herkunftsgeschützten Leithaberg-Weine kommen von rund 15 bis 25 Jahre alten Reben und wachsen auf karger kalkreicher, sandiger und steiniger Braunerde. Vergärung und Ausbau im großen Holzfass (2.000 Liter). Für Spannung und Traubigkeit wird ein geringer Teil an nicht gemaischten, absolut gesunden Beeren mitvergoren. Der Wein bleibt ein Jahr lang bis zur Abfüllung ungeschwefelt auf der Hefe.

Mittleres Gelbgrün. Würzig, kräutrige Nuancen mit vollreifer Birnenfrucht und Floralnoten, mineralisch saftige Struktur mit komplexer Säure. Zu Austern, Fisch, hellem Fleisch mit würzigem Gemüse und Hartkäse.

Preis ab Hof: 16 Euro

Neuburger Golden Erd 2015

Aus dem Herzstück der Ried Feiersteig, die bereits seit 1579 dokumentiert und als beste Weinlage Eisenstadts bekannt ist. Mittel bis stark kalkhaltige Braunerde über grobem Leithakalkschotter. Für Spannung und Traubigkeit wird ein geringer Teil an nicht gemaischten, absolut gesunden Beeren mitvergoren, der Ausbau erfolgt in kleinen Holzfässern (500 bis 600 Liter) und ungeschwefelt auf der Hefe. Ein Jahr nach der Lese kommt der Wein auf die Flasche und reift dort noch 12 Monate, bis er in den Verkauf kommt.

Tiefe, Karamell, Blüten, gelbe Früchte, extrem fein, zupackende Kalk-Mineralik, viel Schmelz, sehr feine Säure, im Abgang leicht rauchige Note, dicht, kühl und lang. Passt zu kräftigen Speisen mit Geflügel und Fisch, auch mit pikanten Saucen, weiters zu Hartkäse.

Ab Hof: 32 Euro