



# 'Eins Zwei Zero' Sparkling Leitz

Wenn es um alkoholfreien Sekt geht, gibt es ein Weingut, das da echte Pionierarbeit geleistet hat. Nämlich das Weingut Leitz. Kein Wunder also, dass dieser feine Schäumer genau so schmeckt wie die Varianten mit Alkohol.

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Leitz</b>
Region	<b>Rheingau</b>
Rebsorte(n)	<b>Riesling</b>
Geschmack	<b>süß</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>0,0 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2024</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

### 5 Sterne (5/5) Eichelmann 2020 für das Weingut

"Weinbau gibt es in der Familie Leitz bereits seit 1744, aber erst in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts hatte sich Josef Leitz, der Großvater des heutigen Besitzers, ganz auf Weinbau spezialisiert. Nach dem frühen Tod des Vaters hat die Mutter von Johannes Leitz das Weingut als Feierabendbetrieb erhalten. Er selbst vinifizierte bereits 1985 seinen ersten Jahrgang. Seither hat Johannes Leitz das Weingut beträchtlich vergrößert und zu einem der führenden Betriebe im Rheingau entwickelt."

### 4 Sterne (4/5) Falstaff 2020 für das Weingut

"Der Weinbau in der Familie Leitz geht zurück bis 1744. Im Jahr 1985 übernahm Johannes Leitz den Betrieb mit damals drei Hektar und baute den Betrieb zu einem national und international erfolgreichen Weingut mit rund 120 Hektar aus. Das stetige Wachstum hat dem Weingut keinesfalls geschadet, nach wie vor zählen die trockenen Top-Weine aus den Lagen Berg Schlossberg, Berg Rottland und Berg Kaisersteinfels zu den internationalen Spitzenweinen."

**Wine in Black-Bewertung: 92 P**

Beim alkoholfreien Sekt scheiden sich die Geister. Der gesundheitliche Aspekt steht außer Frage. Schließlich leben - und ernähren sich viele Menschen immer bewusster. Aber schmeckt so ein Sekt überhaupt? Genau diese Frage stellte sich auch Johannes Leitz. Und begann zu experimentieren. Sein Ziel: einen alkoholfreien Sekt zu "vinifizieren", der trotzdem nach Riesling schmeckt. Damit war er einer der Vorreiter, die den Trend zu einem bewussteren Genuss erkannten.

Was sollen wir sagen? Dieses hehre Ziel hat Johannes Leitz mit seinem 'Eins Zwei Zero' Sparkling erreicht. Um den vollen Geschmack der Riesling-Trauben (und damit auch den einzigartigen Charakter dieser Rebsorte) zu bewahren, wendet er die modernste Variante der Vakuumverdampfung an. Hier verflüchtigt sich der Alkohol bereits bei 29 °C, wodurch der volle Riesling-Geschmack erhalten bleibt. Überzeugen Sie sich selbst davon!

## **Tasting Note**

Hellgelb perlt dieser alkoholfreie Sekt im Glas. Nach dem Öffnen machen sich sofort Aromen von Limetten und weißem Pfirsich bemerkbar. Ja, das ist ein Riesling-Sekt! Überraschend - und äußerst angenehm - sind die Anklänge von Rhabarber und roten Äpfeln, die hervorragend zu den mineralischen Noten passen, die jetzt hinzukommen. Am Gaumen hat man eine derart dichte, tiefe und präzise Struktur, dass man kaum glauben möchte, dass dieser Schäumer ganz ohne Alkohol daherkommt. Erstaunlich!

## **Passt zu**

Dank der Restsüße dieses Sparklers sind vor allem scharfe asiatische Hühnchen- und Tofugerichte bei uns ganz vorne mit dabei. Oder aber ein sehr pikantes indisches Linsen- oder Blumenkohlcurry. Wobei sich dieser alkoholfreie Sekt auch prima als Aperitif eignet.

## **Weingut**

Die Geschichte des Weinguts Leitz reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, als eben die Familie Leitz in Rüdesheim mit der Kultivierung der Lagen begann. Der Aufstieg in die Winzer-Elite Deutschlands gelang dem Weingut unter der jüngsten Generation - Johannes Leitz hat das Weingut zu internationalem Ruhm geführt.

## **Vinifikation**

Der 'Eins Zwei Zero' Sparkling vom Weingut Leitz ist ein alkoholfreier Sekt, der zu 100 % aus Riesling besteht. Nach der Lese und der sanften Traubenpressung wird der Most im Stahltank fermentiert, damit die typischen Riesling-Aromen entstehen. Die Gärung wird allerdings unterbrochen, damit genügend Restzucker nachbleibt. Danach wird eine Variante der Vakuumverdampfung angewendet, bei der sich der Alkohol bei 29 °C komplett verflüchtigt, während die Eigenschaften des Riesling weitestgehend erhalten bleiben.