HILL WINE BOOK

LEO HILLINGER

more than wine!

DER VISIONÄR LEO HILLINGER

KLARE ENTSCHEIDUNGEN BEENDEN DIE JAHRE DER NEUGIER.

Europa, Kalifornien, Südafrika, Australien, Neuseeland. Zurück in die Heimat. Zu seinen Wurzeln und zu den besten Böden für ausgezeichnete Weine.

NATURNÄHE ALS LEBENSPHILOSOPHIE.

Im Mittelpunkt steht für Leo Hillinger immer das Produkt. Die Liebe zur Natur und die Verbundenheit zu seiner Herkunft prägen sein Schaffen. Innovative Wege und außergewöhnliche Methoden bestimmen seinen Lebensweg.

DAS WEINGUT

UNSERE WEINE

JEDER WEIN IM WEINGUT LEO HILLINGER TRÄGT SEINEN PERSÖNLICHEN CHARAKTER IN SICH.

Geprägt durch seine Herkunft, gereift unter sorgfältiger Pflege. Erst im Zusammenspiel zwischen Klima, Boden, Rebe und sanfter Bearbeitung entfalten die Trauben ihr Potenzial. Darauf legt man im Weingut Leo HILLINGER besonderen Wert. Denn nur die besten Bedingungen bringen die besten Weine hervor. Mehr als 100 Hektar bewirtschaftet Leo Hillinger rund um den Neusiedler See in der Region Leithaberg.

Mit dem besonderen Blick auf jede Sorte. Und dem besonderen Blick auf jede Lage. So entstehen im Einklang mit der Natur unverwechselbare Weine, die sich als ideale Begleiter für viele Lebenslagen präsentieren und die Vielfalt des Nordburgenlandes widerspiegeln.

DIE SEELE DES WEINES

AUS ERDE UND SONNE ENTSTEHT DIE SEELE DES WEINES.

Die Kunst des Kellers übt respektvolle Zurückhaltung vor der Natur und dominiert niemals über die natürliche Magie des ursprünglichen Terroirs.

BESTE LAGEN UND BIOLOGISCHE BEWIRTSCHAFTUNG.

Diese Besonderheiten zeichnen den burgenländischen Musterbetrieb aus. Das Weingut Leo HILLINGER zählt zu den größten Bio-Weinproduzenten im Top-Qualitätssegment in Österreich. Die Kraft der unveränderten Frucht lässt hier preisgekrönte Spitzenweine von natürlich samtiger Fülle und Weichheit für die ganze Welt entstehen.

DIE FÜNF WEINKATEGORIEN

Unsere Philosophie „more than wine“ kommunizieren wir mit unseren fünf Weinkategorien, die durch den Geschmack und Charakter des jeweiligen Weines ein besonderes Lebensgefühl vermitteln. Lassen Sie unsere Weine auf den nachfolgenden Seiten zu Ihnen sprechen!

PRICKELND

In einer lustigen Runde fühle ich mich am wohlsten. Wenn es etwas zu feiern gibt, bin ich die perfekte Einstimmung auf besondere Momente – passend zu deiner Stimmung, überschäumend vor Lebensfreude und bereit für spontane Aktionen in jeder Lebenslage. Lassen wir gemeinsam die Korken knallen.

» FEIERN WIR DAS LEBEN.

LEO HILLINGER more than wine!

Secco Muskat Ottonel

PRICKELND

Der Secco Muskat Ottonel sprudelt vor fruchtig-duftenden Nuancen und verströmt dabei Pfirsich-, Orangen- und Muskataromen.

Der Gaumen präsentiert sich ebenfalls frisch, lebendig und nicht zu süß.

Ein idealer Aperitif mit großem Trinkvergnügen!

DETAILS

AUSBAU: Stillwein im Stahltank vergoren und anschließend mit Kohlensäure versetzt

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 5 °C
TRINKTEMPERATUR: 5 - 7 °C
SÄURE: 6,7 g/l
RESTZUCKER: 18,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Secco Rosé Pink Ribbon Edition

PRICKELND

Sanft prickelnd und fein fruchtig – das ist die HILL Secco Rosé Pink Ribbon Edition!

Der Duft erinnert an Erdbeeren, der Gaumen präsentiert sich erfrischend mit einer überaus eleganten Perlage, die Säure ist gut integriert und das Finish harmonisch.

100 % Pinot Noir

Wussten Sie, dass das Weingut Leo HILLINGER seit vielen Jahren die Krebshilfe unterstützt? Als offizieller Pink Ribbon Partner haben wir unserem Secco Rosé Pink Ribbon Edition ein eigenes Etikett gewidmet.

DETAILS

AUSBAU: Stillwein im Stahltank vergoren und anschließend mit Kohlensäure versetzt

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 5 °C
TRINKTEMPERATUR: 5 - 7 °C
SÄURE: 6,7 g/l
RESTZUCKER: 18,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILL Brut Reserve Rosé

HILLINGER LEO
more than wine!

PRICKELND

Helles, zartes Rosa mit pfirsichfarbenem Kern und fein moussierender Perlage.

Fruchtig, florales Aroma in der Nase mit Anklängen nach reifem Steinobst und hellen, roten Beeren.

Am Gaumen setzt sich diese Aromatik, gestützt von der feinen Säure, weiter fort.

Dadurch werden die Aromen sehr differenziert wahrnehmbar und der Sekt wirkt frisch und feingliedrig.

100 % Pinot Noir

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: Grundwein „liqueur de tirage" zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 25 Monate auf der Hefe, degorgiert

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 4,8 g/l
RESTZUCKER: 4,7 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Beef Tartar, helles Fleisch und Fisch

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILL Brut Reserve

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen und einer feinen, konstant aufsteigenden Perlage – so präsentiert sich der HILL Brut Reserve im Glas.

In der Nase entfalten sich die Aromen von hellem Brioche, grünem Apfel und weißen Ribisel untermalt von der Frucht zarter Honigmelone. Eingebettet in ein elegantes Wechselspiel zwischen Säure und Perlage setzen sich diese Aromen am Gaumen fort.

Schließlich hinterlässt der lange, balancierte und frische Abgang einen sehr kompakten Eindruck. Ein stilvoller Begleiter, der zu allen Gelegenheiten Freude bereitet.

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

PRICKELND

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: Grundwein „liqueur de tirage" zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 30 Monate auf der Hefe, degorgiert

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5,8 g/l
RESTZUCKER: 4,7 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif, Hauptspeisen mit Geflügel & Desserts

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER
more than wine!

DIE ARCHITEKTUR DES WEINGUTS

KRAFTVOLLES MITEINANDER.

Tief in den Hang gebaut um eins mit der Natur zu sein, zeigt sich das Weingut schon von der Ferne. Ausgestattet mit modernster Kellertechnik und ästhetisch vereint präsentieren sich neue Barriquefässer, hergestellt aus feinstem französischen Eichenholz, große Holzfässer aus Österreich und Edelstahltanks. Eine leicht wirkende Brücke, die den Blick auf den darunterliegenden Barriquekeller freilässt, verbindet den Degustationsraum HILL Lounge mit dem multifunktionellen Eventbereich.

WEITBLICK FÜR IHRE VISIONEN.

Das Team vom Weingut Leo HILLINGER macht jede Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis. In der kubusförmigen Degustationslounge wird Ihr Event in einem erstklassigen Design präsentiert. Weinverkostungen und Betriebsführungen runden das Rahmenprogramm Ihrer Veranstaltung perfekt ab.

FRISCH & FRUCHTIG

Ich bin dein optimaler Begleiter, wenn du einen lockeren Abend mit Freunden verbringen willst, du wieder einmal Lust hast, über die Stränge zu schlagen und nach der ersten Flasche schon die zweite in der Warteschleife steht – denn der Abend ist noch jung und in guter Gesellschaft darf es von meiner angenehmen Begleitung ruhig einmal ein Glaserl mehr sein.

» GENIESSE MICH UND VERGISS DEN ALLTAG.

LEO HILLINGER more than wine!

Grüner Veltliner

Der Grüner Veltliner präsentiert sich im Glas in hellem Goldgelb mit frischer, jugendlicher Nase und dem Duft von grünem Apfel und Zitrone.

Am Gaumen entwickelt er etwas Würze, vor allem in Form des für den Veltliner charakteristischen weißen Pfeffers.

Getragen wird das leicht exotische Aroma von gut stützender, frischer Säure und rundem Körper.

Eleganter, mittlerer Abgang.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: gekühlt im Edelstahltank vergoren, 3 Monate Feinhefelager, danach 2 Monate Tanklager

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5,2 g/l
RESTZUCKER: 3,2 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: asiatische Gerichte, Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfel

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Welschriesling

Im Glas zeigt sich der Welschriesling in mittlerem Strohgelb mit leichten grünen Reflexen.

Die dezent verspielte Nase spiegelt das zarte Aroma von Südfrüchten, Heublumen und reifem, rotem Apfel wider.

Dies setzt sich am Gaumen in der feingliedrigen Struktur fort, umspielt von floralen Aromen.

Die gut integrierte, animierende Säure unterstützt den angenehmen, mittleren Abgang.

Der Welschriesling präsentiert sich als Wein mit strukturiertem feinem Körper und angenehmer Frische, der jetzt die optimale Trinkreife besitzt.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, kühl im Edelstahltank vergoren und ausgebaut

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 2,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: leichte Gerichte, Geflügel und sommerliche Salate

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Chardonnay

Der Chardonnay drückt seine ausgeprägte Reife farblich durch helles Goldgelb im Glas aus.

Die Nase ist geprägt von exotischen Aromen: Banane, Papaya und Zuckermelone, aber auch ein Hauch von Zitrone, Pfeffer und Heublume.

Am Gaumen setzen sich Banane, Papaya und Heublumen fort und ergeben, getragen von einer reifen Säure, einen feinen Mix aus Frucht und Eleganz.

Der Abgang ist geführt von Heublumen und Pfeffer von guter mittlerer Länge.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: zu 100 % im Stahltank vergoren, 2 Monate Vollhefe mit zeitweiligem Aufrühren der Hefe

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 4,0 g/l
RESTZUCKER: 4,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Salate, Fisch und Geflügel

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Gelber Muskateller

Der blumige, fruchtige Muskateller zeigt sich im Glas in leichtem Strohgelb.

In der ausgeprägten, verspielten Nase entwickelt sich der Duft von exotischen Früchten wie Mango, Banane und Lychee sowie Rosen und Stachelbeeren.

Der Geruch spiegelt sich auch am Gaumen wider, der den fruchtigen Geschmack der Muskatellertrauben gut präsentiert.

Der trockene, fruchtige Muskateller wird von animierender Säure getragen.

Der angenehme Duft belebt den Trinkfluss mit einem frischen, mittleren Abgang.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: im Edelstahltank vergoren, 3 Monate Vollhefelager

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 7 °C
TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C
SÄURE: 6,6 g/l
RESTZUCKER: 6,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif, sommerliche Gerichte und Salatvariationen

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Sauvignon Blanc

FRISCH & FRUCHTIG

Der Sauvignon Blanc präsentiert sich im Glas in mittlerem Strohgelb mit grünen Reflexen.

Die deutlich ausgeprägte Nase gibt den Duft nach Stachelbeere und Holunder, gemähtem Gras und grünem Paprika, sowie floralen Aromen wie Kornblume preis.

Diese entfalten sich am Gaumen zu einer wahren Aroma-Explosion, eingebettet in einen erfrischenden, mittleren Körper.

Die fruchtbetonte Linie setzt sich im ausdrucksstarken Abgang fort.

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: im Stahltank kühl bei 13 - 15 °C vergoren, Gärdauer 5 Wochen, 3 Monate Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 6,0 g/l
RESTZUCKER: 5,4 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Terrassenwein, zu leichten Gerichten und Spargel

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILLINGER LEO more than wine!

HILL Liter Grüner Veltliner

Die bekannteste Weißweinsorte aus Österreich präsentiert sich in einem hellen Gelb mit grünen Reflexen.

In der Nase entfalten sich typisch würzige Noten nach Pfeffer.

Ein idealer Begleiter für leichte Speisen wie Salat oder auch zu Fischgerichten.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: Gärung und Ausbau im Edelstahltank

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 3,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Salat, Fisch und Hauerjause

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILL SPRIZZ White

In der Nase zeigen sich Papaya, Mango, Limette und ein Hauch von Holunder, die am Gaumen fortgeführt ein prickelndes Geschmackserlebnis ergeben.

HILL SPRIZZ-Erfrischung garantiert!

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: trocken

ALKOHOLGEHALT: 6 %
SERVIERTEMPERATUR: 7 °C
TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif und BBQ

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

LEO HILLINGER more than wine!

Small HILL White

Mittleres Strohgelb und deutliche grüne Reflexe unterstreichen die Jugendlichkeit dieser leichten Cuvée aus 70 % Welschriesling, 20 % Sauvignon Blanc und 10 % Gelber Muskateller.

Im fruchtig frischen Duft zeigt sich ein Hauch von Muskat.

Das harmonische Zusammenspiel von Säure und Frucht am Gaumen verleihen diesem Wein ein hohes Trinkvergnügen.

70 % Welschriesling, 20 % Sauvignon Blanc, 10 % Gelber Muskateller

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: im Edelstahltank vergoren, 2 Monate Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 7 °C
TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 4,7 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Aperitif, Picknick, Sushi und sommerliche Salate

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILLINGER LEO
more than wine!

Small HILL Sweet

Eine feine Trockenbeerenauslese aus 50 % Welschriesling und 50 % Chardonnay.

Goldgelbe strahlende Reflexe, der Duft erinnert dezent an Honig und Rosinen.

Dichte Struktur und trotzdem viel Frische zeichnen diesen perfekten Dessert- und Käsewein aus.

50 % Welschriesling, 50 % Chardonnay

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: süß

ALKOHOLGEHALT: 8,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 7,2 g/l
RESTZUCKER: 221,4 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Dessert- und Käse-variationen

LAGERPOTENTIAL: 15 bis 20 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Small HILL Rosé

Dieser Roséwein überzeugt nicht nur durch seinen beerig-fruchtigen Duft und Geschmack, auch optisch ist er mit seinem kräftigen Rosa bis Hellrot schon beim Betrachten ein vollkommener Genuss.

Durch seine knackige und gut integrierte Säure ist dieser Wein aus 50 % Zweigelt, 25 % St. Laurent und 25 % Pinot Noir der perfekte Sommerbegleiter.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: trocken, Mostgewinnung durch Saftentzug beim Pinot Noir und Ganztraubenpressung beim St. Laurent und Zweigelt, im Edelstahltank vergoren und ausgebaut

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 7 °C
TRINKTEMPERATUR: 7 - 10 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 4,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Terrassenwein, Salat und Shrimpscocktail

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Small HILL Red

Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvée aus 50 % Merlot, 25 % Pinot Noir und 25 % St. Laurent.

Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – Schokolade. Der Gaumen präsentiert sich vollmundig und harmonisch.

Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: trocken, im Edelstahltank vergoren, 10 % gebrauchtes Barrique

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 14 °C
TRINKTEMPERATUR: 14 - 16 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 4,4 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Pasta und würzige Fischgerichte

LAGERPOTENTIAL: bis zu 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Blaufränkisch

Mit intensiv rubinrotem Kern und kurzem, violettem Rand präsentiert sich dieser Blaufränkisch leicht erdig und würzig.

Die Nase ist geprägt vom Duft nach Heidel- und Brombeeren sowie Zimtnelke und Pfeffer.

Nelken, Heidelbeeren und eine dezente Erdigkeit treten auch am fruchtigen Gaumen auf.

Mit trockener, animierender Säure und griffigem Tannin zeigt dieser Rotwein einen festen Körper mit würzigem, langem Abgang.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, Maischevergoren im Stahltank, 1/3 gebrauchtes Holz für 12 Monate

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 4,8 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Fleischgerichte, Hauerjause, rustikale Speisen und Pastagerichte

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Zweigelt

Der Zweigelt zeigt sich im Glas mit purpurrotem Kern und leichten violetten Reflexen.

Die fruchtige Nase gibt die Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren frei.

Das Kirscharoma setzt sich am Gaumen fort und wird durch weiche, samtige Tannine sowie eine angenehme Säure getragen.

Der fruchtige, mittlere Abgang unterstreicht den charmanten Charakter dieses Zweigelt.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, Maischegärung im Stahltank mit regelmäßiger Remontage

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 6,3 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Pastete, Beef Tartar und Rindercarpaccio

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILLINGER LEO
more than wine!

HILL Liter Zweigelt

Rubinrot mit einem kräftigen Kern.

Am Gaumen findet man fruchtige Noten nach Weichseln und Kirschen.

Die Tannine sind sehr weich und geschmeidig.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: trocken, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 14 °C
TRINKTEMPERATUR: 14 - 16 °C
SÄURE: 5,0 g/l
RESTZUCKER: 4,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Rustikale Speisen

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILLINGER LEO
more than wine!

HILL Liter Zweigelt Lieblich

Mittleres Rubinrot mit leicht zartem Rand schmeichelt dem Auge.

Reife, samtige, rotbeerige Frucht mit Anklängen von Wald- und Himbeere.

Am Gaumen widerspiegeln sich die vollreifen, roten Beerenfrüchte mit angenehmer Restsüße.

Ein Wein für den täglichen Genuss mit geschmeidigem Trinkfluss.

FRISCH & FRUCHTIG

DETAILS

AUSBAU: lieblich, Gärung und Ausbau im Edelstahltank

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 4,4 g/l
RESTZUCKER: 20,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Desserts und Käse

LAGERPOTENTIAL: 3 bis 4 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

TRENDY

Begleite mich zu meinen Ursprüngen – stell dir den glasklaren Sternenhimmel in Südafrika vor, der sich sanft in den reifen Trauben widerspiegelt. Ganz natürlich zeige ich mich und möchte dich mit meiner Originalität überraschen. Erforsche mich in meiner reinsten Form und spüre den Unterschied.

» BEGLEITE MICH AUF NEUEN WEGEN.

LEO HILLINGER more than wine!

Chardonnay Lieblich

Im Glas zeigt sich dieser liebliche Chardonnay mit einer satten, goldgelben Farbe.

Die Aromatik in der Nase ist geprägt von einer exotischen Aromatik nach Ananas, Banane und zarten Anklängen von Honigmelone. Dieses Geschmacksbild setzt sich auch am Gaumen saftig fort.

Der liebliche Restzuckergehalt wird unterstützt von der feinen Säure. Ein vollmundiges Trinkerlebnis mit langem Abgang.

TRENDY

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: zu 100 % im Stahltank vergoren

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 4,3 g/l
RESTZUCKER: 19,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Salate, Fisch und Geflügel

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Blanc de Noir

Der Weißwein aus Pinot Noir präsentiert sich in blassem Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Die animierend duftende Nase spiegelt Ribisel und rote Beeren wider, die von einer feinen Zitrusfrische unterlegt ist.

Die roten Beeren kommen auch am Gaumen zum Ausdruck, weitere pflanzliche Aromen unterstreichen die Komplexität.

Der lange, frische Abgang animiert zu einem zweiten Schluck.

Weißwein aus 100 % Pinot Noir

TRENDY

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: Pinot Noir, gleich gepresst, im Stahltank bei 13 - 15 °C vergoren, 2 Monate auf der Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 7,0 g/l
RESTZUCKER: 6,4 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG:
klassischer Kalbsrollbraten, zarte Maispoulardenbrust & cremige Pastagerichte

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Constantia HILL White

In Leo Hillingers „zweiter Heimat" Südafrika wachsen die Trauben für den Constantia HILL White, der von Leo Hillinger gemeinsam mit Alexander Waibel und Winemaker Justin Van Wyk vinifiziert wird.

Im Glas zeigt sich der Wein aus den klassischen weißen Bordeauxtrauben Sauvignon Blanc und Sémillon in mittlerem Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. Die fruchtige Nase besticht durch eine klare Holunderfrucht unterlegt von zartem Paprika und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen setzt sich die Holunderfrucht fort, sie wird unterstützt von einer Cremigkeit und angenehmen Trinkfluss. Die Säure stützt den Wein ohne dabei aufdringlich zu erscheinen und zeigt eine Frische von Zitrus. Der mittlere Abgang zeigt sich sehr balanciert und regt den sofortigen Wunsch nach einem zweiten Schluck.

80 % Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon

Der Wein ist entsprechend dem südafrikanischen Herkunftssystem „Wine of Origin – WO" als Wein vom „cool climate" Weinbaugebiet Constantia klassifiziert.

TRENDY

DETAILS

AUSBAU: trocken

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 1,4 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Fisch, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Meeresfrüchte und Salatvariationen

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Constantia HILL Red

TRENDY

Zweimal im Jahr reist Leo Hillinger nach Südafrika, wo er gemeinsam mit Alexander Waibel und Winemaker Justin Van Wyk die Weine Constantia HILL Red und White vinifiziert.

Die ungewöhnliche Zusammensetzung von Petit Verdot, Malbec, Merlot und Cabernet Sauvignon verleiht dem Constantia HILL Red nicht nur ein intensives, dunkles Purpur, das von einem kurzen, violetten Rand umgeben ist. Die Kombination trägt auch zu seiner intensiven Nase nach schwarzen Johannisbeeren, reifem Paprika, Brombeeren und Heidelbeeren bei, worunter sich auch die Aromen von Brennnesseln und getrockneten Früchten mischen. Am Gaumen entfaltet der Wein seine trockene, saftige und stützende Säure, geprägt durch einen festen Körper. Die Paprika- und Beerentöne treten erneut am Gaumen auf, wo sich auch reife Vanille und eine zarte Röstaromatik zeigen. Beim animierenden, kräftigen, vollmundigen, langen Abgang zeigt der Wein seine Größe.

42 % Petit Verdot, 27 % Merlot, 17 % Malbec, 14 % Cabernet Sauvignon

Als „Wine of Origin" ist Constantia HILL Red in Südafrika als Wein mit geschützter Herkunft klassifiziert.

DETAILS

AUSBAU: trocken, 12 Monate im französischem Barriquefass gereift

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 13 °C
TRINKTEMPERATUR: 13 - 15 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 2,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: dunkles Fleisch, Steak und gereifter Käse

LAGERPOTENTIAL: 8 bis 10 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

HILLINGER LEO more than wine!

Minga Rot

Dunkles Rubinrot mit kurzem Rand, im Duft voller Brombeeren, Johannisbeeren und Zwetschkenröster zart unterlegt von Frische.

Am Gaumen präsentiert sich die Brombeere und Johannisbeere in voller Reife, unterstützt von einem vollen Körper und reifem, fülligem Tannin das sich rund und harmonisch in den Wein integriert.

Die gut integrierte Säure begleitet den langen Abgang in einer perfekten Balance mit dem fruchtbetonten Charakter.

Ein Wein voller Harmonie und Geschmeidigkeit.

50 % Merlot, 25 % Zweigelt,
25 % Blaufränkisch

TRENDY

DETAILS

AUSBAU: trocken, Maischegärung im Stahltank ca. 4 Wochen, danach ca. 12 Monate gebrauchtes Holz, Cuvéetierung und erneut ca. 8 Wochen im Stahltank

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 11 - 13 °C
TRINKTEMPERATUR: 13 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 2,5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: dunkles Fleisch, Wildgerichte, Rindfleisch, kräftige und deftige Speisen

LAGERPOTENTIAL: 6 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

HILL Angel White

New Generation

Der Weißwein präsentiert sich im Glas in hellem, frischem Goldgelb.

Der Duft nach grünen Äpfeln wird von einer feinen, weißen Pfeffernote untermalt.

Am Gaumen wird der Eindruck nach grünem Apfel und weißem Pfeffer, von einer leichten Zitrusnote und einer eleganten Säurestruktur vollmundig getragen.

Mittlerer Abgang.

Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc

TRENDY

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 4,6 g/l
RESTZUCKER: 4 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Huhn, leichte Sommergerichte

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

HILL Angel Rosé

New Generation

Die elegante Rosé Färbung verspricht bereits im Glas einen wahren Trinkgenuss.

Bestätigt wird dieser Eindruck durch die fein, fruchtige Erdbeer- und Waldbeeraromatik in der Nase.

Saftig und trinkfreudig setzt sich dieses Geschmacksbild, von einer feinen Säure gestützt, am Gaumen fort.

Frisch, fruchtig ist auch der Abgang.

Pinot Noir, Syrah

TRENDY

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 11,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 °C
TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C
SÄURE: 5 g/l
RESTZUCKER: 5 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Salate, Nudelgerichte, leichte Fleischgerichte

LAGERPOTENTIAL: 2 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

HILL Natural Cuvée

New Generation

Die Trauben wurden von Hand aus dem nordwestlichen Teil der sanften Hügel des Leithagebirges geerntet. Überwiegend Kalksteinböden mit einigen Anteilen von Schiefer.

Nach der Gärung auf der Maische wurde ein Teil dieses Weines in gebrauchten, französischen Eichenfässern auf der Vollhefe zur Reifung gelagert. Ein Teil des Weins wurde nach einigen Monaten umgefüllt und auf der Feinhefe gelagert, um ihn auszubauen. Das kühle Klima, die Nähe zu den Wäldern des Leithagebirges und der Boden geben diesem Wein seinen Ausdruck.

Die komplexe, exotische und fast salzige Aromatik in der Nase setzt sich am Gaumen mit einem vollmundigen Erlebnis fort, getragen von einer vibrierenden Tannin- und Säurestruktur.

50 % Sauvignon Blanc,
15 % Chardonnay, 15 % Pinot Gris,
10 % Pinot Blanc, 10 % Grüner Veltliner

TRENDY

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: gepresst, Gärung im Edelstahltank bei 16 °C, 2 Monate auf der Feinhefe

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: würzige Fischgerichte, Charcuterie-Platten

LAGERPOTENTIAL: 5 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

ERDVERBUNDEN

Nimm dir Zeit für mich, denn ich habe Jahre damit verbracht, die Natur in mich aufzunehmen und möchte dich gerne spüren lassen, wie schön es ist, Stunden in der Sonne zu verbringen. Lehn dich zurück und komm zur Ruhe. Ich hatte das Glück in den besten Lagen des Nordburgenlands aufzuwachsen.

» DIE KRAFT DES BODENS GEBE ICH GERNE AN DICH WEITER.

LEO HILLINGER more than wine!

HILLSide White

Intensives Strohgelb mit zartem Rosaton. Die Nase zeigt ein breites Band an möglichen Aromen.

Reife Ananas, Mango und Litschi sind klassische, bekannte Fruchtaromen. Besonders sind die Aromen von karamellisierten Mandeln und süßem Popcorn.

Am Gaumen zeigt sich der Wein rund, vollmundig und sehr exotisch. Schokobananen, Litschi und Ananas unterstützt durch die moderate Säure und den reifen Gerbstoff ergeben eine aufregende Mixtur.

Diese Mixtur aus unterschiedlichen Eindrücken setzt sich in einem langen, cremigen und wärmenden Abgang fort.

70 % Grauburgunder, 15 % Chardonnay, 15 % Gelber Muskateller

ERDVERBUNDEN

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: circa 6 Stunden Maischestandzeit, vergoren im Edelstahl, Gärdauer circa 4 Wochen, Vollhefelager circa 2 Monate, Feinhefelager circa 4 Monate

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 9 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 11 °C
SÄURE: 4,8 g/l
RESTZUCKER: 4,6 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Polenta, gegrillte Spareribs, Roastbeef mit Sauce Tartare

LAGERPOTENTIAL: 3 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Grüner Veltliner Terroir

ERDVERBUNDEN

Der Grüner Veltliner Terroir gibt schon in der Nase die Besonderheiten seiner Herkunft von den Hängen des Leithagebirges wieder.

Im Glas zeigt er sich in mittlerem Strohgelb. Der Duft von intensiven, exotischen Früchten – Mango, Honigmelone und Physalis – ist durch Aromen von reifem Apfel, klarer Mineralität und Nuancen von Zimt unterlegt.

Auch am Gaumen setzt sich diese Aromen-Vielfalt fort, getragen von erfrischender, stützender und reifer Säure.

Der vollmundige, an Biskuit erinnernde Körper endet in einem langen, harmonischen, balancierten Abgang.

Der Grüne Veltliner Terroir wächst in ausgewählten Lagen an den Hängen des Leithabergs. Das besondere Klima, alte, tief verwurzelte Reben und die schonende Bearbeitung verleihen diesem Wein seine besondere Charakteristik.

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: selektive Ernte von Hand, Maischestandzeit circa 12 Stunden, Spontangärung im großen Holz, Vollhefelager circa 4 Monate, Feinhefelager circa 10 Monate, Ausbau im großen Holz

ALKOHOLGEHALT: 12 %
SERVIERTEMPERATUR: 9 °C
TRINKTEMPERATUR: 9 - 11 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Pastete, Fisch, helles Fleisch und fernöstliche Küche

LAGERPOTENTIAL: 8 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Grüner Veltliner

Leithaberg DAC

Unser Grüner Veltliner zeigt stolz, wo er herkommt.

Aufgewachsen an den Hängen des Leithabergs zeigt er, was alte Reben, Herkunft und Hingabe zu leisten vermögen. Goldenes Strohgelb mit klaren hellen Rändern.

In der Nase dominieren zunächst reifer Weingartenpfirsich und Zitrone. Danach übernehmen schiefrig-feinwürzige Aromen vom schwarzen Pfeffer und provenzalischen Kräutern.

Am Gaumen zeigt sich der Wein perfekt balanciert. Die animierende Säure und klirrende Mineralität vermitteln sofort den Eindruck von frischem Morgentau.

Der Abgang ist geprägt von eben jener klirrenden Mineralität und steht frisch, lang und beeindruckend klar.

ERDVERBUNDEN

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, spontanvergoren in gebrauchten, französischen Barrique-Fässern, Gärdauer 5 Monate, circa 4 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 11 - 12 °C
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Scampi auf Zitronengras, Wels mit Steinpilzrisotto, Made in Austria: Krautfleckerl und Schnitzel

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Pinot Blanc

Leithaberg DAC

Mittleres Strohgelb mit klaren hellen Rändern. In der Nase spielt unser Pinot Blanc vom Leithaberg mit den unterschiedlichsten Aromen.

Angefangen mit einer leichten Exotik nach Zuckermelone und Banane sind auch Kardamom, Haselnüsse und leichte Briochenoten deutlich wahrnehmbar. Dominiert wird die Nase jedoch von der für den Leithaberg typischen Feuersteinaromatik.

Zunächst setzt sich die feine Exotik nach Banane und Zuckermelone am Gaumen fort. Dann spürt man seine Überzeugung und Eleganz.

Zuerst mittelkräftig, dann stärker werdend stellt sich die Balance aus frischer Säure und klarer herkunftsgeprägter Kalksteinmineralität ein.

Jene Mineralität erweist sich als sehr standhaft und prägt den Abgang über die gesamte Länge.

ERDVERBUNDEN

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: selektive Handlese, 16 Stunden Maischestandzeit, Spontanvergoren im großen Holz, Gärdauer 4 Monate, ca. 3 Monate Vollhefelager und weitere 12 Monate Feinhefelager

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 9 - 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 11 - 12 °C
SÄURE: 4,5 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Rotbarbe mit Paprikacoulis, Meeresfrüchte und feine Pasta

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

HILLSide Red

Diese Cuvée gibt ein perfektes Zusammenspiel aus der Würze des Syrahs, der Frucht des Zweigelt und der Kraft des Merlot.

Mit dunklem Rubin und violettem Rand eröffnen sich in der Nase fruchtige, fleischige und würzige Aromen, die an Brombeeren, Himbeeren und reife Kirschen, aber auch an Selchfleisch und schwarzen Pfeffer erinnern. Dazu mischt sich die Würze von Nelken.

Am Gaumen treten vor allem der Brombeerton sowie der Geschmack von schwarzem Pfeffer hervor, gepaart mit feinen Röstaromen unter sehr gut eingebundener Säure.

Der dezente Holzeinsatz trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei.

Der lange Abgang ist kompakt gefasst.

60 % Syrah, 30 % Zweigelt, 10 % Merlot

ERDVERBUNDEN

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 1/3 neues Holz, 2/3 gebrauchtes Holz für 18 Monate, 6 Monate Flaschenreifung

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 6,8 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Rinderfilet, Kalbsroulade, Steak und Käsevariationen

LAGERPOTENTIAL: jetzt trinkreif und 6 bis 8 Jahre lagerfähig

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Cabernet Sauvignon

ERDVERBUNDEN

Das dunkle Granatrot dieses Cabernet Sauvignon wird von einem kurzen, purpurfarbenen Rand umschlossen.

Er gibt den Duft von intensivem Cassis preis und zeigt dabei auch Anflüge von Zedernholz.

Am Gaumen entwickelt er die Aromen von dunklen Beeren und reifen Himbeeren sowie eingelegten Früchten, gepaart mit einem leichten Touch von Bourbon-Vanille und dunkler Schokolade.

Er präsentiert sich mit trockener, sehr gut stützender Säure hinterlegt.

Das Tannin ist reif und kräftig und verleiht dem Wein eine gute Struktur, die sich bis in den langen, animierenden Abgang zieht.

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 5 Wochen Maischekontakt, 1/3 neue französische Eiche, 2/3 gebrauchte französische Eiche für 24 Monate

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 °C
SÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 2,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: kräftige Wildgerichte, Steaks und Hartkäse

LAGERPOTENTIAL: 15 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Pinot Noir

Terroir

Den Pinot Noir Terroir zeichnet eine vielschichtige, elegante und anspruchsvolle Kombination aus Frucht und Noblesse aus, in der sich die Herkunft vom Leithaberg widerspiegelt.

Mittleres Granatrot, das in sanfte Ziegeltöne übergeht, gibt einen intensiv-fruchtigen Duft nach Erd- und Himbeeren und feuchtem Stein frei, der bereits von der Komplexität dieses Weins zeugt.

Die Röstaromatik, die schon in die Nase dringt, findet sich auch am Gaumen wieder, auf dem der Wein sein feines Spiel aus Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere fortsetzt.

In diese Fruchtigkeit mischen sich fleischige Töne, die an zart gepökelten Prosciutto erinnern. Auf diese Gaumenfreude folgt ein langer, eleganter, jedoch fester und kompakter Abgang.

ERDVERBUNDEN

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 5 bis 6 Wochen auf der Maische, 1/3 neues Holz, 2/3 großes Holz für 18 Monate

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Kaminwein, gereifter Käse und Zigarre

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und noch darüber hinaus

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Blaufränkisch

Leithaberg DAC

Dieser Lagenwein zeigt sich im Glas in tiefem Rubinrot mit kurzem, violettem Rand.

In der Nase präsentiert er sich fruchtig mit Reminiszenz an Brombeeren, schwarze Kirschen und reife Erdbeeren.

Diese fruchtige Struktur wird unterstützt durch den würzigen Duft von mediterranen Kräutern, dunklem Pfeffer, Muskat und Nelken.

Die klare mineralische Note spiegelt die Herkunft wider.

Die Würze, Kräuter sowie die Beerenaromen zeigen sich auch am Gaumen, wo der Wein mit fester Struktur, Mineralität und unterlegter Röstaromatik auftritt. Sattes Tannin umhüllt den kompakten Körper.

Die Komplexität des Lagenweins spiegelt sich im sehr langen Abgang mit Frische wider.

Empfehlung: 1 Stunde vor dem Trinken dekantieren.

ERDVERBUNDEN

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, selektive Ernte von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Gärdauer ca. 4 Wochen, Barriquelager ca. 22 Monate; 30 % neues, 70 % gebrauchtes Holz – 50 % Barrique und 50 % 300 Liter Eichenfässer

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 12 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C
SÄURE: 5,7 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Schweinefleisch, kurz gebratenes Fleisch, Rindfleisch in Wurzelrahmsauce, Wild und Käse

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

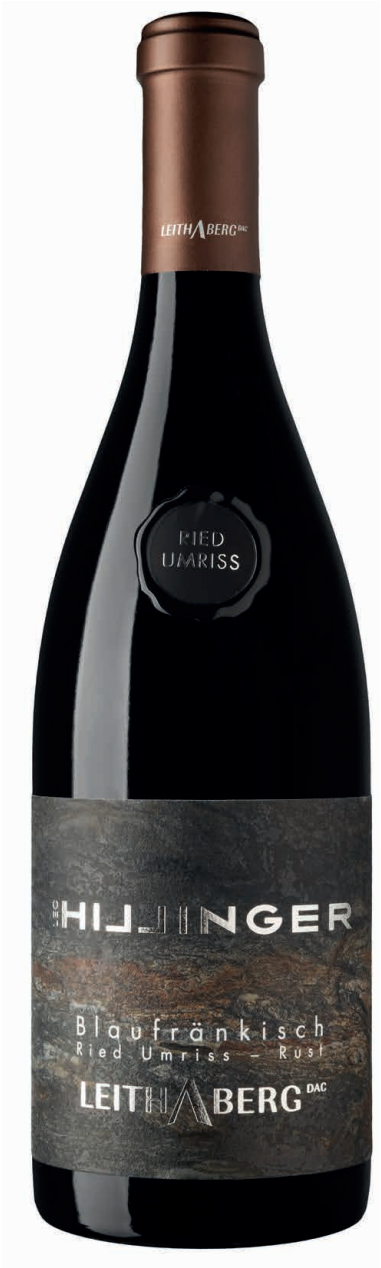
SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

Blaufränkisch

Leithaberg DAC Ried Umriss - Rust

ERDVERBUNDEN



Die Farbe verläuft von einem hellen Rubinrot im Kern des Glases zu einem dunklen Samtrot nach außen hin und endet mit hellen klaren Rändern.

In der Nase zeigen sich sofort klare, rote Früchte. Kirschen und Johannisbeeren wirken zunächst frisch, lebendig und vor allem stabil.

Am Gaumen geben die runden, geschliffenen, kaum als solche wahrnehmbaren Tannine, Kirsche und Pfeffer ein eindrucksvolles Comeback.

Der Abgang überrascht, indem er die bisherigen Eindrücke unsortiert und ungefiltert widerspiegelt. Pfeffer redet mit Frucht, Druck wird intensive Eleganz und Tannine werden kompakt und feminin. Diese unsortierten Eindrücke bleiben, verändern und fordern über Minuten.

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: selektive Lese von Hand, im offenen Gärständer vergoren, Maischekontakt: ca. 18 Tage, Lagerung im großen Holz

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 11,5 °C
TRINKTEMPERATUR: 12 - 13 °C
SÄURE: 6,1 g/l
RESTZUCKER: 1,0 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG:
„Dieser Wein braucht kein Essen, das Essen braucht diesen Wein."
Peter Zuschlag,
Kellermeister Weingut Leo HILLINGER

LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre und länger

SULFITE ENTHALTEN

PREMIUM

Einzigartig wie du treffen wir bei besonderen Anlässen aufeinander und belohnen uns gegenseitig mit Anerkennung – nur wir zwei oder umgeben von Menschen, die uns am Herzen liegen. Oft warten wir Jahre auf unser erstes Zusammentreffen, denn wir beide werden mit jedem Jahr besser. Wir schätzen den reifen Geschmack, den wir beim gemeinsamen Genuss mit jedem unserer Sinne erleben, und versinken mit einem zufriedenen Lächeln in einer Aromenvielfalt.

» WEIL DU SO EINZIGARTIG BIST, TREFFEN WIR EINANDER IN BESONDEREN MOMENTEN.

LEO HILLINGER more than wine!

HILL1

Der erste Top-Wein, der das Weingut Leo HILLINGER verließ, erhielt den Namen HILL1.

Die Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt zeigt sich im Glas granatrot mit ziegelfarbigem Rand.

Aus der Nase spricht eine Vielfalt an Aromen: dunkle Früchte, schwarze Ribisel, Kirschen und Heidelbeeren, umgeben von einem zarten Balsamico- und Schwarzteeton, was dem Wein einen erdigen Duft verleiht.

Diese erdigen Aromen setzen sich am Gaumen fort, wo sich der Wein trocken, mit einer angenehm stützenden Säure und vollmundigem Tannin präsentiert.

Auch im Geschmack zeigen sich Tee- wie Balsamicoaromen sowie die Fruchttöne von Johannisbeere. Der lange Abgang hält eine perfekte Balance.

50 % Merlot, 25 % Blaufränkisch,
25 % Zweigelt

PREMIUM

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, 24 Monate im neuen, französischen Holz

ALKOHOLGEHALT: 14 %
SERVIERTEMPERATUR: 18 °C
TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C
SÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 1,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Steaks, gereifter Käse oder einfach nur zur Zigarre

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und darüber hinaus

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

HILL2

Dunkles Strohgelb mit hellem klarem Rand.

In der Nase zeigt sich der HILL2 mannigfaltig. Schwarze Johannisbeeren, gemähtes Gras, einen Hauch von Lavendel und eine stabile gelbe Frucht lassen keinen Zweifel an der zu erwartenden Dimension. Wollte man nach Aromen suchen, so wären dies Lavendel, zartes Brioche und jene stabile gelbe Frucht, welche den Gesamteindruck prägen.

Es ist vor allem die Verknüpfung aus der klaren kalksteingeprägten Mineralität, der perfekten Ergänzung der beiden beteiligten Rebsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay, die in dieser Cuvée perfekt zueinander gefunden haben und dem tragenden, jedoch kaum wahrnehmbaren Moment der gebrauchten burgundischen Barriquefässern, in denen der Wein die letzten 24 Monate verbracht hat.

80 % Sauvignon Blanc, 20 % Chardonnay

PREMIUM

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: 4 Monate Spontangärung im gebrauchten burgundischen Barriquefass, 4 Monate Vollhefelager, 20 Monate Feinhefelager, Cuvéesaison (Blend/Verschnitt), weitere 4 Monate im Edelstahl

ALKOHOLGEHALT: 13 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 5,9 g/l
RESTZUCKER: 2,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Steinpilzrisotto mit Rotbarbe, Rinderfilet mit Buschbohnen, Wildschweinkarree mit Mango-Chutney, Forelle mit frischem Feldsalat, frische Bouillabaisse

LAGERPOTENTIAL: 5 bis 8 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

LEO HILLINGER more than wine!

HILL3

Das intensive Goldgelb wie auch die Nase erinnern bei diesem Wein stark an Blütenhonig. Dazu strömt der Geruch von reifen, exotischen Früchte wie getrocknete Ananas, saftige Marille, Holunderblüte und Banane, gepaart mit dem Duft von Minze und Marille.

Am Gaumen präsentiert der HILL3 eine stützende, erfrischende Säure und einen vollen, charmanten, kräftigen Körper.

Das Honigaroma setzt sich fort und begleitet, gemeinsam mit den Aromen von Kamille und getrockneten Früchten, den nicht enden wollenden Abgang mit sehr viel Frische.

Trockenbeerenauslese

PREMIUM

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: süß, Ernte von Hand, Gärung im Edelstahl, Gärdauer circa 4 bis 5 Monate, Fass/Tanklager circa 12 Monate

ALKOHOLGEHALT: 7,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 6,0 g/l
RESTZUCKER: 221,1 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Dessert- und Käse-variationen, Schimmelkäse und Espresso

LAGERPOTENTIAL: 10 bis 20 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

ICON HILL –
DIE IKONE DES WEINS

LEO HILLINGER more than wine!

Icon HILL

Die Ikone des Weins

Tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern und ein kurzer violetter Rand zeigen bereits die Konzentration dieses speziellen Weins.

Im Geruch besticht der Wein mit dunklen Waldbeeren, Brombeeren, Kirschen und eingelegten Zwetschken. Unterlegt wird dieser Duft durch leichte Röstaromen, Lakritze und schwarzem Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert der Wein seine hohe Konzentration durch ein Spiel von Waldbeeren, Brombeeren, Röstaromen und Lakritze.

Die sehr gut integrierte Säure stützt den Wein und die animierenden, feinen Gerbstoffe leiten den langen, sehr balancierten Abgang ein.

Der Icon HILL entfaltet damit sein ganzes Potential. Limitierte Auflage von 999 Flaschen!

Zusammensetzung der Cuvée: streng unter Verschluss

PREMIUM

DETAILS

AUSBAU: trocken, Ernte von Hand, extrem geringer Ertrag, 2 Wochen Maischegärung, danach 4 Wochen Maischekontakt, BSA auf Maische, 60 Monate im neuen Holz

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 14 - 16 °C
TRINKTEMPERATUR: 16 - 18 °C
SÄURE: 6,6 g/l
RESTZUCKER: 3,3 g/l

SPEISEEMFPEHLUNG: Steak, Tafelspitz, Schweinemedaillons, Wildgerichte, BBQ, gereifter Käse oder einfach nur puristisch im Alleingang

LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

WEINLISTE
SORTIERT NACH KATEGORIEN

PRICKELND
Secco Muskat Ottonel
Secco Rosé Pink Ribbon Edition
HILL Brut Reserve Rosé
HILL Brut Reserve

FRISCH & FRUCHTIG
Grüner Veltliner
Welschriesling
Chardonnay
Gelber Muskateller
Sauvignon Blanc
HILL Liter Grüner Veltliner
HILL SPRIZZ White
Small HILL White
Small HILL Sweet
Small HILL Rosé
Small HILL Red
Blaufränkisch
Zweigelt
HILL Liter Zweigelt
HILL Liter Zweigelt Lieblich

TRENDY
Chardonnay Lieblich
Blanc de Noir
Constantia HILL White
Constantia HILL Red
Minga Rot
HILL Angel White
HILL Angel Rosé
HILL Natural Cuvée

ERDVERBUNDEN
HILLSide White
Grüner Veltliner Terroir
Grüner Veltliner Leithaberg DAC
Pinot Blanc Leithaberg DAC
HILLSide Red
Cabernet Sauvignon
Pinot Noir Terroir
Blaufränkisch Leithaberg DAC
Blaufränkisch Leithaberg DAC Ried Umriss - Rust

PREMIUM
HILL1
HILL2
HILL3

DIE IKONE DES WEINS
Icon HILL

Viele unserer Weine sind auch als Kleinflaschen, Magnum und Großflaschen verfügbar.

LEO HILLINGER more than wine!

KONSEQUENT INFORMATIV –
FÜR RÜCKFRAGEN STEHEN WIR GERNE ZUR VERFÜGUNG!

LEO HILLINGER
more than wine!

Leo Hillinger GmbH · Hill 1 · 7093 Jois · Austria
Günther Christandl · Sales Manager · T: +43(0)676.848 250 750 · g.christandl@leo-hillinger.com · leo-hillinger.com