

JACK

without dad

LEO HILLINGER JUNIOR VINIFIZIERT SEINE ERSTEN EIGENEN WEINE

Leo Thaddeus Hillinger, der 18-jährige Sohn des burgenländischen Bio-Winzers Leo Hillinger, präsentiert seine erste eigene Weinlinie unter dem Namen „JACK“ ergänzt mit dem Zusatz „without dad“.

Jack ist der Spitzname des Sprosses aus dem Hause Hillinger, der bereits seit seiner Kindheit wusste, dass er einmal in die großen Fußstapfen seines Vaters treten will und genau wie sein Vater Weinmacher werden möchte.

„Mein Vater hat mir für meine erste Weinlinie die besten Rieden der Region Leithaberg zur Verfügung gestellt – das ist eine große Ehre für mich. Ich bin sehr dankbar dafür, was mein Vater in den letzten Jahrzehnten aufgebaut hat und werde mein Bestes geben, dass er stolz auf mich ist“, so Leo Hillinger Junior.

Die zwei Cuvées von Leo Junior stammen aus Rieden vom Leithaberg, den besten Lagen im Nordburgenland und bilden die optimale Ausgangsbasis für eine ausgezeichnete Qualität seiner ersten Weine.

JACK WHITE

Die weiße Cuvée besticht durch intensives Strohgelb mit hellgelben Reflexen. Die Nase ist dominiert von einer klaren schwarzen Johannisbeere. Über die gesamte Länge beherrscht diese gepaart mit einem ordentlichen Schuss Pfeffer den Wein.

Am Gaumen zeigt sich der Kalkboden des Ladisberges. Differenziert und hochfrequent begleitet die Mineralität dieses außergewöhnlichen Bodens den gesamten Weg des Weines über den Gaumen. Die Frucht ist am Gaumen lediglich Weggefährte der Mineralität und blitzt immer wieder kurz auf. Reife Johannisbeeren, Bananen und sogar ein Schuss Liebstockel mischen sich vereinzelt zu einem sehr spannenden Gesamteindruck.

Bereits am Gaumen kündigt sich ein langer mineralischer vollmundiger Abgang an. Jetzt zeigt sich zum ersten Mal die moderate, die Mineralität perfekt stützende Säure.

JACK RED

Dunkles Rubinrot mit klaren, hellroten Rändern. Typisch für einen Cabernet Franc wirkt der Wein pfeffrig und rassig. Dunkle, rote Früchte dominieren die klare fast schon untypisch fruchtige Nase. Am Gaumen ist er kein Leichtgewicht und kommt mit reifem Tannin und ordentlichem Druck. Auch hier dominiert die dunkle Frucht. Im Kern des Weines zeigt sich der Schotterboden auf dem er gewachsen ist. Die moderate Säure und die reifen Tannine helfen dabei, die Frucht zu differenzieren und jede einzelne klar wahrzunehmen. Der Abgang ist getragen von der moderaten Säure und den reifen, runden Tanninen. Er ist von guter bis mittlerer Länge.

Die Verkostungsergebnisse von Falstaff Chefredakteur Peter Moser:



92 Falstaff Punkte:

JACK »without dad«

White 2017 (Sauvignon Blanc)

14%, NK, helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine Kräuterwürze, ein Hauch von weißem Pfirsich, mit mehr Luft Nuancen von reifen Guaven und Stachelbeeren. Saftig, elegant, gut eingebunden, extraktsüße Muskulatur, elegant

und mineralisch verlaufend, bleibt gut haften, erinnert an Sortenvertreter von kalkreichen Böden des Sancerre.



91 Falstaff Punkte:

JACK »without dad«

Red 2017 (50 % Cabernet Franc, 25 %
Blaufränkisch, 25 % Merlot)

13%, NK, leuchtendes Rubingranat, breiterer Ockerrand. Frische rotbeerige Nuancen, dezent nach Brombeerkonfit, tabakige Noten, mineralischer Touch. Feinwürzig, zarter Nougat,

gut eingebundene Tannine, frisch strukturiert, ein mittengewichtiger Speisenbegleiter, bereits gut antrinkbar.

Leo HILLINGER GmbH
A-7093 Jois, Hill 1
+43 2160 8317 51
<https://www.leo-hillinger.com/>

Rückfragenhinweise und Kontakt:
VICTORIA BUZANICH, BA
Marketing Manager
+43 676 848 250 512
marketing@leo-hillinger.com