

LEO HILLINGER – MORE THAN WINE

Die Erfolgsgeschichte des Weinguts Leo HILLINGER

Mit einer Anbaufläche von 100 Hektar zählt das Weingut Leo HILLINGER zu den größten Bio-Weinproduzenten im Top-Qualitätssegment in Österreich. Seit Leo Hillinger 1990 den kleinen väterlichen Weinhandel übernahm, entwickelte er den Betrieb, durch den intelligenten Zukauf bester Lagen in der Region Leithaberg im Nordburgenland rund um die Gemeinden Jois, Oggau und Rust, zu einem österreichischen Musterbetrieb. Sein Engagement „mit Herzblut“ wurde in mehrfacher Hinsicht belohnt.

DIE PHILOSOPHIE VON LEO HILLINGER

Wenn das Traubenmaterial Top ist, muss man im Keller nicht mehr so viel machen. Nach langjähriger Erfahrung und vielen Experimenten weiß ich:

„Die Frucht muss perfekt sein und soll unverändert in die Flasche.“

Leo Hillingers Methoden zeichnen sich durch einen tiefen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten von Terroir und klimatischen Bedingungen aus. Seine Weine bestechen durch samtige Fülle und Weichheit und spiegeln die charakteristischen Gegebenheiten ihrer Herkunft wider.

„Ich will keine verwechselbaren internationalen Modeweine, sondern ganz typisch österreichische Topqualität erschaffen“, so Hillinger.

„Weinmachen ist für mich das größte Glück. Für mich verbinden sich dabei Beruf und Hobby. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen.“

WEINE & PRODUKTION

Die Top-Qualität der Weine wird durch die Synthese von naturverbundener Weingartenarbeit mit modernster Kellertechnik garantiert. Hillinger setzt seit 2010 auf bio-organischen Weinbau. Die hohe Dichte der Weine entsteht durch konsequente Arbeit im Weingarten. Pro Hektar werden im Durchschnitt 4.000 - 5.000 Kilogramm Trauben geerntet, das entspricht etwa 1 Kilogramm Trauben pro Stock. Rebflächen in unterschiedlichen Lagen und Böden - von Schwarzerde und Braunerde über Kies bis Schiefer - lassen vielschichtige Weine entstehen.

Das Weingut Leo HILLINGER besitzt Flächen in Rust, Oggau und Jois. Die angebauten Weißweine sind Welschriesling, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay und Gelber Muskateller, die Rotweine Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Die Kellertechnik der Produktionsstätte in Jois, fertig gestellt im Jahr 2004 nach nur einem Jahr Bauzeit, gehört zu den modernsten Österreichs. Das selektionierte Traubenmaterial wird in Edelstahltanks vinifiziert. Für die Barriques werden französische, sowie österreichische Eichen verwendet.

Die Weine – allen voran die Premium-Cuvées HILL1, HILL2 und HILL3 – werden regelmäßig im In- und Ausland ausgezeichnet (Falstaff, Gault Millau, Parker, Mundus Vini, Wine Spectator, Decanter, Wine and Spirits, uvm.). Insgesamt überzeugen die Weine mit Frucht, kräftigem Körper und hohem Entwicklungspotenzial.

Mit innovativen Produkten wie den Secco Schaumweinen, oder der Small HILL Serie (Rot, Weiß, Rosé, Süß) gelingt es Leo Hillinger, insbesondere auch neue, junge Konsumentengruppen anzusprechen.



Rückfragenhinweise und Kontakt:

VICTORIA BUZANICH, BA

Marketing Manager

+43 676 848 250 512

marketing@leo-hillinger.com