

Weiblicher Wein hilft

Genuss | Die Jungwein-Kreation der beiden Winzer Reinhard Dungal und Bernhard Weiszbart ist weiblich und limitiert erhältlich.

LEOBERSDORF | Der Junge Leobersdorfer ist nicht mehr allein: Seit 2011 keltern die Jung-Winzer Reinhard Dungal und Bernhard Weiszbart die Cuvée aus Grünem Veltliner und Weißburgunder. Reinhard Dungal: „Nach dem großen Zuspruch wurden wir immer wieder gefragt, wann wir endlich eine Junge Leobersdorferin kreieren.“ Ein weiblicher Jungwein, für die beiden Winzer ein spannender Gedanke. „So mancher war aber sicher auch auf das Etikett gespannt“, fügt Bernhard Weiszbart schmunzelnd hinzu. Die allererste Bouteille konnte nun Bürgermeister Andreas Ramharter öffnen: „Ich freue mich über die Initiative, weil sie den Namen Leobersdorf in die Welt bringt und dazu beiträgt, dass die Menschen zu uns – und zu unseren Heurigenbetrieben kommen.“ Die Flasche zierte nun ein Damenrücken, der mit ei-



Margarethe Weiss-Beck vom Regenbogental freut sich über die Kooperation mit Leobersdorfs Jungweinkreation der Winzer Reinhard Dungal und Bernhard Weiszbart.

Foto: Christian Husar

nem rosa Weinblatt geschmückt ist. Zartrosa ist auch die Farbe des Inhalts: Die Junge Leobersdorferin ist eine Rosé-Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir.

Junge Leobersdorferin hilft kranken Kindern

Reinhard Dungal: „Nun muss sich unser Junger Leobersdorfer nicht mehr allein im Weinregal fühlen. Er ist spritzig und frech, sie ist harmonisch und mild – ein perfektes Paar.“ Präsentiert wurde die Junge Leobersdorf-

erin im Therapiehof Regenbogental, und das mit gutem Grund, so Bernhard Weiszbart: „Wir werden je verkaufter Flasche 50 Cent an das Regenbogental spenden, das chronisch und lebensbedrohlich erkrankten Kindern hilfreiche Therapien und ein paar unbeschwerte Stunden ermöglicht.“ Die Junge Leobersdorferin wird ab Hof beim Weingut Dungal (Hauptschulplatz 5) und beim Weingut Weiszbart (Mariazellergasse 25) sowie in der Leobersdorfer Gastronomie erhältlich sein.

Jungwein & der gute Zweck CITY NEWS

Seit 2011 keltern die beiden jungen Kellermeister Reinhard Dungal und Bernhard Weiszbart aus Leobersdorf miteinander jährlich eine spritzige Cuvée aus Grünem Veltliner und Weißburgunder namens „**Der Junge Leobersdorfer**“. Ab heuer gibt es dazu als Pendant eine harmonische, milde, vollmundige Rosé-Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir, genannt „Die Junge Leobersdorferin“.

Diese neue Weinkreation wurde am 2. November im Therapiehof Regenbogental der Öffentlichkeit präsentiert. Von jeder verkauften Flasche gehen nämlich 50 Cent des Ver-

kaufspreises an das Regenbogental. Somit unterstützen die beiden kreativen Winzer diese Einrichtung, in der chronisch oder lebensbedrohlich erkrankte Kinder therapiert werden. Erstehen kann man den Jungwein sowohl im Weingut Dungal (Hauptschulplatz 5, 0676 / 646 49 93) als auch im Weingut Weiszbart (Mariazellergasse 25, 0699 / 12 61 5009) sowie in der Leobersdorfer Gastronomie.



Reinhard Dungal, Margarethe Weiss-Beck (Leiterin Therapiehof Regenbogental), Bgm. Andreas Ramharter (köpfte die erste Flasche) und Bernhard Weiszbart.