

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## BLAUBURGUNDER 1998

Rebsorte:	100% Blauburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,2g/l
Restzucker:	1,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Schafleiten - Sand - Lehmboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 19 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique.
Farbe:	helles Rubinrot
Bukett:	rauchig, Dörripflaumen in der Nase
Gesamteindruck:	weich, harmonisch, mit feiner Tanninstruktur.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	13°-15°C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobiltel. 0664-3265364, 0664-4119829

---

**MUSKAT OTTONEL AUSLESE 1998**

Rebsorte:	100% Muskat Ottonel
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Säure:	6,5g/l
Restzucker:	36,1g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Ungerberg
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 18°C vergoren
Lagerung:	4 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Goldgelb
Bukett:	Duft nach Muskat und Zitrus
Geschmack:	feinwürziges, typisches Muskataroma
Gesamteindruck:	Leicht würzig, eleganter Wein
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE ROT 1998

Rebsorte:	60% Blaufränkisch, 30% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,2g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	teils Südhang, teils Südosthang, Lehm-Lößböden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 19 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	schwarzes Kirschrot
Bukett:	Kirsch-Weichselfrucht
Geschmack:	leicht Mandel, Holz schön eingebunden
Gesamteindruck:	dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, durch die Frucht im Geruch und Geschmack aus.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Rehfilet an Morcheln und Pfifferlingsoße, Rotweinbirne und Rösti.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14°-15°C
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE WEISS 1998

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	4,9g/l
Restzucker:	2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 14 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Farbe:	goldgelb mit Grünreflexen
Bukett:	Feine Nase nach Nüssen und Kakao, sanfter Holzeinsatz.
Geschmack:	dicht, ausgewogen, rassig und mineralisch im Abgang, schöne Länge.
Gesamteindruck:	dieser Wein fällt durch seine Frucht am Gaumen und seine Harmonie mit den Holzaromen auf.
Empfehlung:	kräftig gewürzte Wildpasteten Carpaccio mit weißen Trüffeln frische Austern
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## WEISSER RIESLING AUSLESE 1998

Rebsorte:	100% Weißer Riesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Säure:	8g/l
Restzucker:	46,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Edelgrund – Sand-Schotterboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 18°C vergoren
Lagerung:	4 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Hellgelb mit Grünreflexen
Bukett:	Duft nach Pfirsich
Geschmack:	am Gaumen Pfirsich, zart Säurebetont
Gesamteindruck:	Leicht würzig, schöner Pfirsich im Abgang.
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre

Weingut  
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## SY NO. IV

Rebsorte:	100% Syrah
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5g/l
Restzucker:	1,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Schafleiten - lehmiger, kalkhaltiger Boden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	dunkles Kirschrot
Bukett:	würziger Duft
Geschmack:	am Gaumen nach Lebkuchen
Gesamteindruck:	voller, kräftiger, komplexer Wein mit langen Abgang
Empfehlung:	Zu deftigen Wildgerichten - Gams oder Hirsch
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14°-15°C
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33

[www.leitner-gols.at](http://www.leitner-gols.at)   [weingut@leitner-gols.at](mailto:weingut@leitner-gols.at)

Tel. + Fax 02173-2593, Mobiltel. 0664-3265364, 0664-4119829

---

**WELSCHRIESLING EISWEIN 1998**

Rebsorte:	Welschriesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	9% vol
Säure:	8,2g/l
Restzucker:	283,2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Reitäcker
Weinlese:	am 21. Nov. 1998 bei minus 10°C geerntet.
Weinbereitung:	im gefrorenen Zustand gepreßt
Lagerung:	6 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Goldgelb
Bukett:	Duft nach Honigmeloe
Geschmack:	am Gaumen mineralisch, zart Säurebetont
Gesamteindruck:	Fruchtiger, ausgewogener Wein mit feiner Säure unterlegt.
Empfehlung:	Tee-Honigparfait mit frischen Früchten Blauschimmelkäse Zigarre Mozart No. 1 Idomeneo
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre







BURGENLAND

## Cuvee Beerenauslese 1997

Rebsorte:	Grüner Veltliner – Traminer + Welschriesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	11,5%vol
Säure:	6,3g/l
Restzucker:	75,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Reitacker + Ried Satz
Weinlese:	selektionierte Handlese
Lagerung:	5 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Gelb mit Grünreflexen
Bukett:	Duft nach Zitrus und Grapefruit
Geschmack:	am Gaumen mineralisch, zart Säurebetont
Gesamteindruck:	Fruchtiger, ausgewogener Wein mit feiner Säure unterlegt.
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	7° - 9° C
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre

Weingut  
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## EDELGUND EISWEIN 1997

Rebsorte:	Welschriesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	6,7g/l
Restzucker:	89,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Reitacker
Weinlese:	am 18. Dez. 1997 bei minus 7°C geerntet.
Weinbereitung:	im gefrorenen Zustand gepreßt
Lagerung:	5 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Gelb mit Grünreflexen
Bukett:	Duft nach Zitrus und Grapefruit
Geschmack:	am Gaumen mineralisch, zart Säurebetont
Gesamteindruck:	Fruchtiger, ausgewogener Wein mit feiner Säure unterlegt.
Empfehlung:	Tee-Honigparfait mit frischen Früchten Blauschimmelkäse Zigarre Mozart No. 1 Idomeneo
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre

# MELITTA + MATTHIAS LEITNER

7122 Gols, Quellengasse 33

Tel. + Fax 02173-2593 Mobiltel. 0664-411 98 29, 0664-32 65 364

[weingut@leitner-gols.at](mailto:weingut@leitner-gols.at)

[www.leitner-gols.at](http://www.leitner-gols.at)

---

## PANNOBILE ROT 1997

Rebsorte:	40% Zweigelt, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Blaufränkisch, 10% Blauburgunder
Lagen:	Hengstgraben, Ungerberg, Schafleiten, Eroffäcker
Boden:	vom Lehm –Lößboden bis Schotterboden
Alter der Reben:	4-7 Jahre
Weinlese:	selektionierte Handlese am
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung
Maischestandzeit:	19 Tage
Ausbau:	Malolaktik im großen Holzfass, danach 14 Monate im Barrique
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13%vol
Säure:	5,1g/l
Restzucker:	1,4g/l
Farbe:	dunkles Kirschrot
Bukett:	Kirsch-Weichselfrucht
Geschmack:	leicht Mandel, Holz schön eingebunden
Gesamteindruck:	Dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, durch die Frucht im Geruch und Geschmack aus.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Deftige Wildgerichte

Weingut  
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE WEISS 1997

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	4,9g/l
Restzucker:	2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 14 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Farbe:	goldgelb mit Grünreflexen
Bukett:	Feine Nase nach Nüssen und Kakao, sanfter Holzeinsatz.
Geschmack:	dicht, ausgewogen, rassig und mineralisch im Abgang, schöne Länge.
Gesamteindruck:	dieser Wein fällt durch seine Frucht am Gaumen und seine Harmonie mit den Holzaromen auf.
Empfehlung:	kräftig gewürzte Wildpasteten Carpaccio mit weißen Trüffeln frische Austern
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## SY NO. III

Rebsorte:	100% Syrah
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,1g/l
Restzucker:	1,3g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Schafleiten - lehmiger, kalkhaltiger Boden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	dunkles Kirschrot
Bukett:	würziger Duft
Geschmack:	am Gaumen nach Lebkuchen
Gesamteindruck:	voller, kräftiger, komplexer Wein mit langen Abgang
Empfehlung:	Zu deftigen Wildgerichten - Gams oder Hirsch
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14°-15°C
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE ROT 1996

Rebsorte:	50% Blaufränkisch – 30% Zweigelt - 10% Cabernet Sauvignon – 10% Blauburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Säure:	5,1g/l
Restzucker:	1,4g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	teils Südhang, teils Südosthang, Lehm-Lößböden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 19 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	schwarzes Kirschrot
Bukett:	Kirsch-Weichselfrucht
Geschmack:	leicht Mandel, Holz schön eingebunden
Gesamteindruck:	dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, durch die Frucht im Geruch und Geschmack aus.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Rehfilet an Morcheln und Pfifferlingsoße, Rotweinbirne und Rösti.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14°-15°C
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE WEISS 1996

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Säure:	5,5g/l
Restzucker:	1,8g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 14 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Farbe:	goldgelb mit Grünreflexen
Bukett:	Feine Nase nach Nüssen und Kakao, sanfter Holzeinsatz.
Geschmack:	dicht, ausgewogen, rassig und mineralisch im Abgang, schöne Länge.
Gesamteindruck:	dieser Wein fällt durch seine Frucht am Gaumen und seine Harmonie mit den Holzaromen auf.
Empfehlung:	kräftig gewürzte Wildpasteten Carpaccio mit weißen Trüffeln frische Austern
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## SY NO. II

Rebsorte:	100% Syrah
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	4,9g/l
Restzucker:	1,4g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Schafleiten - lehmiger, kalkhaltiger Boden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 22 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	dunkles Kirschrot
Bukett:	würziger Duft
Geschmack:	am Gaumen nach Lebkuchen
Gesamteindruck:	voller, kräftiger, komplexer Wein mit langen Abgang
Empfehlung:	Zu deftigen Wildgerichten - Gams oder Hirsch
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14°-15°C
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre



Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobiltel. 0664-3265364, 0664-4119829

---

**CUVEE Trockenbeereauslese 1995**

Rebsorte:	80% Weißburgunder 20% Neuburger
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Säure:	9,5g/l
Restzucker:	151,8g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	humoser Sandboden
Weinlese:	Handselektionierte Ernte
Lagerung:	großes Holzfass
Farbe:	sattes Gold
Bukett:	Duft nach Honig und Minze
Geschmack:	nach Rosinen, Zwetschken und Lebkuchen
Gesamteindruck:	extraktreicher, vielschichtiger Wein
Empfehlung:	Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	10-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Auszeichnungen:	Bronzemedaille – Wine Challenge in London

Weingut  
**MELITTA & MATTHIAS LEITNER**

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE ROT 1995

Rebsorte:	50% Blaufränkisch – 30% Zweigelt - 10% Cabernet Sauvignon – 10% Blauburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,3g/l
Restzucker:	2,1g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	teils Südhang, teils Südosthang, Lehm-Lößböden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 14 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	schwarzes Kirschrot
Bukett:	Kirsch-Weichselfrucht
Geschmack:	leicht Mandel, Holz schön eingebunden
Gesamteindruck:	dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, durch die Frucht im Geruch und Geschmack aus.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Rehfilet an Morcheln und Pfifferlingsoße, Rotweibirne und Röstli.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14° -15°C
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre

Weingut  
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

A-7122 Gols, Quellengasse 33  
Tel. + Fax 02173-2593, Mobil. 0664-3265364, 0664-4119829

---

## PANNOBILE WEISS 1995

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Säure:	5,7g/l
Restzucker:	2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 14 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Farbe:	goldgelb mit Grünreflexen
Bukett:	Feine Nase nach Nüssen und Kakao, sanfter Holzeinsatz.
Geschmack:	dicht, ausgewogen, rassig und mineralisch im Abgang, schöne Länge.
Gesamteindruck:	dieser Wein fällt durch seine Frucht am Gaumen und seine Harmonie mit den Holzaromen auf.
Empfehlung:	kräftig gewürzte Wildpasteten Carpaccio mit weißen Trüffeln frische Austern
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Auszeichnungen:	VINARIA 1/98 Serie Weißburgunder, Grauburgunder + Neuburger im Barrique – Gruppensieger – 16 Punkte WEINWIRTSCHAFT MARKT (Deutsche Fachzeitschrift) bei einer Internationale Bewertung Burgundersorten März 1998 – Gruppensieger – Internet <a href="http://www.meininger.de">http://www.meininger.de</a> WINE CHALLENGE London: Goldmedaille



## PANNOBILE ROT 1994

Rebsorte:	50% Zweigelt - 30% Blaufränkisch - 20% Cabernet Sauvignon
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Säure:	4,8g/l
Restzucker:	1,8g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	teils Südhang, teils Südosthang, Lehm-Lößböden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 15 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	schwarzes Kirschrot
Bukett:	Kirsch-Weichselfrucht
Geschmack:	leicht Mandel, Holz schön eingebunden
Gesamteindruck:	dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, durch die Frucht im Geruch und Geschmack aus.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Rehfilet an Morcheln und Pfifferlingsoße, Rotweinbirne und Rösti.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14° -15°C
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre

## PANNOBILE WEISS 1994

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Säure:	4,6g/l
Restzucker:	1,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 6 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Lagerung:	8 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	goldgelb mit Grünreflexen
Bukett:	Duft nach frischen Weingartenpfirsich
Geschmack:	viel Schmelz am Gaumen, von Holz und Röstaromen zart unterlegt.
Gesamteindruck:	dieser Wein fällt durch seine Frucht am Gaumen und seine Harmonie mit den Holzaromen auf.
Empfehlung:	kräftig gewürzte Wildpasteten Carpaccio mit weißen Trüffeln frische Austern
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

## **PANNOILE ROT 1993**

Rebsorte:	75% Zweigelt - 25% Blaufränkisch
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5% vol
Säure:	5g/l
Restzucker:	2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	teils Südhang, teils Südosthang, Lehm-Lößböden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 15 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	schwarzes Kirschrot
Bukett:	Kirsch-Weichselfrucht
Geschmack:	leicht Mandel, Holz schön eingebunden
Gesamteindruck:	dieser Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit, durch die Frucht im Geruch und Geschmack aus.
Empfehlung:	Barberientenbrust mit Apfelrotkraut und Preiselbeeren Rehfilet an Morcheln und Pfifferlingsoße, Rotweinbirne und Rösti.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	14°-15°C
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre

## **EDELGRUND EISWEIN 1992**

Rebsorte:	60% Grüner Veltliner - 20% Neuburger - 20% Welschriesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	14,5% vol
Säure:	7,2g/l
Restzucker:	59,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Edelgrund - Sand/Schotterboden
Weinlese:	bei minus 9°C in der Nacht zum 26. Dez. mit der Hand geerntet
Weinbereitung:	im gefrorenen Zustand gepreßt
Lagerung:	Grüner Veltliner + Neuburger im großen Holzfaß, Welschriesling in neuen Barriques vergoren.
Farbe:	goldgelb
Bukett:	leicht nach Zitrusfrüchten
Geschmack:	Vanille, leichter Frostton
Gesamteindruck:	kräftiger, lagerfähiger Wein, zart holzunterlegt
Empfehlung:	Tee-Honigparfait mit frischen Früchten Blauschimmelkäse Zigarre Mozart No 1 Idomeneo
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	10-12°C
Lagerfähigkeit:	15 Jahre



## **WEISSBURGUNDER BARRIQUE 1992**

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13% vol
Säure:	5,3g/l
Restzucker:	1,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 6 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Lagerung:	8 Monate im Barrique
Farbe:	gelbgrün
Bukett:	Duft nach Haselnuß und Schoko
Geschmack:	Nuß-Vanille, zart Holzunterlegt
Gesamteindruck:	kräftiger, schöner Barriquewein
Empfehlung:	Zanderfilet mit Gemüse im Blätterteig eingeschlagen an einer gebundenen Fischsoße Kaninchenrücken im Pastetenteig mit Karottenstiften und Selleriewürfeln
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

## WELSCHRIESLING EISWEIN 1992

Rebsorte:	100% Welschriesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	14% vol
Säure:	7,4g/l
Restzucker:	75,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Eroffäcker
Weinlese:	bei minus 9°C in der Nacht zum 26. Dez. mit der Hand geerntet
Weinbereitung:	im gefrorenen Zustand gepreßt
Lagerung:	Barriquevergärung, 22 Monate Lagerung im Barrique
Farbe:	goldgelb mit Grünreflexen
Bukett:	zarter Quittenduft
Geschmack:	Vanille, ölig, schöne Balance von Säure und Süße
Gesamteindruck:	kräftiger, lagerfähiger Wein, zart holzunterlegt
Empfehlung:	Gänseleberpastete Griesmousse mit frischen Früchten Zigarre Jubilar 200
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	10-12°C
Lagerfähigkeit:	15 Jahre

## WEISSBURGUNDER 1991

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5g/l
Restzucker:	2,2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 6 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Lagerung:	9 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	goldgelb
Bukett:	Duft nach Honig und Vanille
Geschmack:	weiche, feine Röstaromen
Gesamteindruck:	kräftiger, vollumföser , milder Wein.
Empfehlung:	Wiener Tafelspitz mit Apfelkren und Röstkartoffeln
Glaskultur:	Chardonayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	10°-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

## CUVEE Beerenauslese 1989/91

Rebsorte:	75% Grauburgunder 1989 25% Welschriesling 1991
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	7,2g/l
Restzucker:	78,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	humoser Sandboden
Weinlese:	handselektionierte Ernte
Lagerung:	großes Holzfaß
Farbe:	sattes Gold
Bukett:	Duft nach Honig und Minze
Geschmack:	nach Rosinen, Zwetschken und Lebkuchen
Gesamteindruck:	extraktreicher, vielschichtiger Wein
Empfehlung:	Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	10-12°C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

## **TRAMINER PANNONIA 1989**

Rebsorte:	100% Traminer
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	14% vol
Säure:	5,5g/l
Restzucker:	2g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Ungerberg - Südosthang,
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Holzfaß
Lagerung:	24 Monate großes Holzfaß, 12 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	Rotgold
Bukett:	Duft nach braunen Apfel
Geschmack:	brotig - ölig mit Frucht unterlegt, extraktreich
Gesamteindruck:	zarte Eiche und oxydativer Stil wirken sehr harmonisch
Empfehlung:	klassischer Aperitif mit eigenständigen Charakter.
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	12°C