

Weingut
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

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

BLAUBURGUNDER 1999

Rebsorte:	100% Blauburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,3g/l
Restzucker:	1,3g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Schafleiten - Sand - Lehmboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 21 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 12 Monate im Barrique.
Farbe:	Rubinrot
Bukett:	Duft nach Himbeeren
Gesamteindruck:	viel Schmelz am Gaumen, sehr eleganter Wein.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	13°-15°C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre

Weingut MELITTA & MATTHIAS LEITNER

www.leitner-gols.at weingut@leitner-gols.at

A-7122 Gols, Quellengasse 33

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

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 1999

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	12%vol
Säure:	4,6g/l
Restzucker:	1,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Lange Acker - Sand - Schotterboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 15 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß.
Farbe:	rubinrot
Bukett:	zarter Brombeerduft
Gesamteindruck:	weicher, harmonischer Wein.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	13°-15°C
Lagerfähigkeit:	3 Jahre

Weingut
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

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

EDELGUND EISWEIN 1999

Rebsorte:	Welschriesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	11,5%vol
Säure:	7,8 g/l
Restzucker:	97,7 g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Reitacker
Weinlese:	am 23. Dez. 1999 bei minus 8°C geerntet.
Weinbereitung:	im gefrorenen Zustand gepreßt
Lagerung:	10 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Goldgelb
Bukett:	Duft nach Zitrus und Grapefruit
Geschmack:	am Gaumen mineralisch
Gesamteindruck:	Fruchtiger, ausgewogener Wein.
Empfehlung:	Tee-Honigparfait mit frischen Früchten Blauschimmelkäse Zigarre Mozart No. 1 Idomeneo
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner Dessertglas der Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre

Weingut
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

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

MUSKAT OTTONEL 1999

Rebsorte:	100% Muskat Ottonel
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	12%vol
Säure:	5,5g/l
Restzucker:	2,1g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Ungerberg - Südosthang
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 18°C vergoren
Lagerung:	5 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	helle grüngelbe Farbe
Bukett:	feinwürziges, typisches Muskataroma
Geschmack:	zart nach Muskat und Zitrus
Gesamteindruck:	sehr fruchtiger, eleganter Wein.
Empfehlung:	Zu Blattsalaten oder leichten Gemüsecremesuppen z. B.: Vogerlsalat mit Himbeerkräuteressig und Weißbrotroutons Auch als Aperitif.
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, Mobiltel. 0664-3265364, 0664-4119829
www.leitner-gols.at weingut@leitner-gols.at

--

PANNOBILE ROT 1999

Rebsorte:	50% Blaufränkisch, 30% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Blauburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,1g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	teils Südhang, teils Südosthang, Lehm-Lößböden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 28 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 13 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	dunkles Rubinrot
Bukett:	Duft nach Kirschen und Schoko
Geschmack:	am gaumen Sauerkirsche
Gesamteindruck:	Fruchtsüßer, komplexer Wein mit schön eingebundener Tanninstruktur.
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



BURGENLAND

PANNOBILE WEISS 1999

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Säure:	4,8g/l
Restzucker:	1,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	vergoren im Barrique, 13 Monate Hefekontakt mit Malolaktik
Farbe:	helles Goldgelb
Bukett:	Duft nach Lindenblüten, zarte Röstaromen.
Geschmack:	dicht, ausgewogen, viel Schmelz, am Gaumen Pfirsicharomen.
Gesamteindruck:	Extraktreicher, vielschichtiger Wein mit angenehmer Frische im Abgang.
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. V

Rebsorte:	100% Syrah
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	4,8g/l
Restzucker:	1,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Schafleiten - lehmiger, kalkhaltiger Boden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 28 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß, danach 12 Monate im Barrique Allier Eiche
Farbe:	tiefdunkles 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

WEISSBURGUNDER 1999

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	13%vol
Säure:	5,5g/l
Restzucker:	1,6g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Salzberg - Südosthang, Lehm-Lößboden
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 19°C vergoren
Lagerung:	4 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Hellgelb
Bukett:	Duft nach Zitrus und Grapefruit
Geschmack:	am Gaumen mineralisch, zart Säurebetont
Gesamteindruck:	Fruchtiger, ausgewogener Wein mit feiner Säure unterlegt.
Empfehlung:	zu Fisch und Geflügel Natur zubereitet. z.B.: Gedämpftes Seezungenfilet mit Grünspargel, Weinschaum und Salzkartoffeln.
Glaskultur:	Chardonnayglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre

Weingut
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

www.leitner-gols.at weingut@leitner-gols.at

A-7122 Gols, Quellengasse 33

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

WEISSER RIESLING 1999

Rebsorte:	100% Weißer Riesling
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	11,5%vol
Säure:	7,2g/l
Restzucker:	1,6g/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, säurebetont im Abgang.
Empfehlung:	zu Fische, Spargel und Geflügel.
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, Mobiltel. 0664-3265364, 0664-4119829
www.leitner-gols.at weingut@leitner-gols.at

--

WEISSER RIESLING TROCKENBEERENAUSLESE 1999

Rebsorte:	Weißer Riesling
Ausbauart:	süß
Alkoholgehalt:	12%vol
Säure:	11,4g/l
Restzucker:	163,4 g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Edelgrund, Sand-Schotterboden
Lagerung:	12 Monate im großen Holzfaß
Farbe:	Helles Goldgelb
Bukett:	zarte Botrytisnote
Geschmack:	Steinobstaromen, im Abgang schönes Süße-Säurespiel
Gesamteindruck:	Frischer, fruchtiger, ausgewogener Wein mit feiner Säure unterlegt.
Glaskultur:	Dessertglas Wolfram Ortner
Serviertemperatur:	7° - 9°C
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre

Weingut
MELITTA & MATTHIAS LEITNER

www.leitner-gols.at weingut@leitner-gols.at

A-7122 Gols, Quellengasse 33

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

ZWEIGELT CLASSIC 1999

Rebsorte:	100% Zweigelt
Ausbauart:	trocken
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Säure:	4,7g/l
Restzucker:	1,5g/l
Anbaugebiet:	Weinbaugebiet Neusiedlersee
Lage:	Ried Schmalgründe - Humoser Sandboden. leicht kalkhältig
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	klassische, offene Bottichvergärung - 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung:	Malolaktik im großen Holzfaß.
Farbe:	dunkelrot
Bukett:	reife Kirschnase
Gesamteindruck:	schöner, weicher, harmonischer Wein.
Glaskultur:	Bordeauxglas Serie Vinum von Riedl
Serviertemperatur:	13° -15°C
Lagerfähigkeit:	5 Jahre