

LEITNER

BURGENLAND

Blauburgunder 2001

Rebsorte:	100% Blauburgunder
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig
Pflanzjahr:	1992 (9 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 25.09.2001
Weinbereitung:	offene Bottichvergärung
Maischestandzeit:	25 Tage
Ausbau:	12 Monate im Barrique gelagert
Gesamteindruck:	Mittleres Granatrot, zarte Marzipan-Burgunder Note. Dezente Frucht, sehr typisch am Gaumen. Fein, elegant, langer Abgang.
Speisenempfehlung:	zu gebraten Hauskaninchen oder Lamm, zu leichteren Schimmelkäse, Pilzen (Eierschwammerl, Steinpilzen) etc



CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5339/03
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,1 % vol
Säure:	4,3 g/l
Restzucker:	1,4 g/l
Mostgewicht:	20,0 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,6 g/l
Relative Dichte:	0,9933



BURGENLAND

Blaufränkisch Classic 2001

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lagen:	Lange Acker
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden
Pflanzjahr:	1990 (12 Jahre)
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	geschlossene Gärung im Maischetank
Maischestandzeit:	21 Tage
Ausbau:	Malolaktik und Ausbau im großen Holzfaß
Gesamteindruck:	Rubinrot, dezenter Duft nach dunklen Beeren, am Gaumen vielschichtig, weicher harmonischer Wein

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 7639/03
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,3 % vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,0 g/l
Mostgewicht:	19 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,4 g/l
Relative Dichte:	0,9944

LEITNER

BURGENLAND

PANNOBILE ROT 2001

Rebsorte:	55% Zweigelt + 45% Blaufränkisch
Lage:	Hengstgraben – Zweigelt Ungerberg - Blaufränkisch
Boden:	Hengstgraben –Lehm - Lößboden
Alter der Reben:	7 - 14 Jahre
Weinlese:	selektionierte Handlese am ZW 25.9. 2001 BF 8.10.2001
Weinbereitung:	geschlossene Vergärung im Maischetank
Maischestandzeit:	24 – 26 Tage
Ausbau:	12 Monate im Barrique gelagert
Gesamteindruck	Dunkles Granatrot, Duft nach schwarzen Kirschen, am Gaumen schöne Frucht und Schwarzbeeren, viel Schmelz und Süße, feine Tanninstruktur.
Speisenempfehlung:	zu gebratenen oder gegrillten Rindfleisch, dezenten Wild (z.B. Hirschkalb, Fasan) mit Pilz, Pfeffersaucen oder Jus etc.



CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5335/03
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,6 % vol
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	2,2 g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,3 g/l
Relative Dichte:	0,9945



BURGENLAND

PANNOBILE WEISS 2001

Rebsorte:	100% Weissburgunder
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig
Pflanzjahr:	1987 (14 Jahre)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 1. Okt. 2001
Weinbereitung:	vergoren und ausgebaut im Barrique,
Maischestandzeit:	8 Stunden
Ausbau:	vergoren im Barrique, Hefekontakt mit Malolaktik, 13 Monate im Barrique gelagert
Gesamteindruck:	Goldgelb, Fruchtige Nase nach Bananen, Mango und Ananas. Klar und saftig, extraktsüß. Holz schön eingebunden, langer Abgang.
Speisenempfehlung:	zu Krustentieren, Plattfischen oder Gebirgsbachfischen (Forelle, Sailbling), leichten Pasteten oder Terrinen etc.

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5337/03
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5 % vol
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	17,2 g/l
Relative Dichte:	0,9895



BURGENLAND

SY NO VII (Syrah 2001)

Rebsorte:	100% Syrah
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil – kalkhaltig
Pflanzjahr:	1993 (8 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 3.10.2001
Weinbereitung:	geschlossene Vergärung im Maischetank
Maischestandzeit:	26 Tage
Ausbau:	12 Monate im Barrique gelagert
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, sehr typische Pfeffernote. Am Gaumen nach Zwetschken. Feiner, ausdrucksstarker Wein.
Speisenempfehlung:	zu deftigen Wildgerichten (Hirsch oder Gams) mit Pilzen (Morcheln), zu intensiveren Käse (Rote Ziege) etc.
Presse:	Sortensieger mit 92 Punkte im Falstaff Rotweinguide 2003/04

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5340/03
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,7 % vol
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	0,9 g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,3 g/l
Relative Dichte:	0,9943



BURGENLAND

WEISSBURGUNDER 2001

Rebsorte:	100% Weißburgunder
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhältig
Pflanzjahr:	1987 (14 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 1. Okt. 2001
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 18 – 20 °C
Maischestandzeit:	4 Stunden
Ausbau:	6 Monate im großen Holzfass
Gesamteindruck::	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, Duft nach Zitrus und Litschi, am Gaumen Grafit, ausgeprägte Ananasaromen. Fruchtiger Wein mit mit ausgeprägten Aromen
Empfehlung:	Bachfischen (Saiblin, Forelle) und zu Spargel

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4328/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,8 % vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	0,8 g/l
Mostgewicht:	19 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	17,8 g/l
Relative Dichte:	0,9904

LEITNER

BURGENLAND

WEISSER RIESLING TBA 2001

Rebsorte:	100% Weißer Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Kies bis Lehmboden
Pflanzjahr:	1994 (7 Jahre alt)
Weinlese:	selektionierte Handlese am 5.11.2001
Weinbereitung:	Vergärung und Lagerung 18 Monate im großen Holzfass
Maischestandzeit:	12 Stunden
Gesamteindruck:	Goldgelb, Duft nach Pfirsich und Aprikosen, am Gaumen Steinobst und Vanille, frischer, fruchtiger Wein mit schönem Süße-Säurespiel im Abgang.
Speisenempfehlung:	Zu Desserts wie Mousse (Zitrone-Joghurt, Topfenmouse), Desserts mit frischen Früchten (Topfen-Erdbeerknödel) etc.
Presse:	15. 1. 2004 Beverage Testing Institut Chikago 92 Punkte

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5336/03
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Alkohol:	11,7 % vol
Säure:	8,4 g/l
Restzucker:	168,6 g/l
Mostgewicht:	33 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	63,7 g/l
Relative Dichte:	1,0736



Welschriesling TBA 2001

Rebsorte:	100 % Welschriesling
Lage:	Reitacker
Boden:	Sand-Schotterboden
Alter der Reben:	22 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 07. 11. 2001
Weinbereitung:	Vergärung und Lagerung im Barrique.
Maischestandzeit:	12 Stunden
Ausbau:	18 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	23. 07. 2003
Gesamteindruck:	Goldgelb, Waldhonig in der Nase, am Gaumen konzentriert nach Honig und Quitte, sehr fruchtig mit zarter Holznote.
Empfehlung:	zu Blauschimmelkäse, Gänseleber – Pasteten oder zu einer guten Zigarre.
Presse:	United States Austrian Wine Challenge 2004 BTI Testing Institut 90 Punkte und Goldmedaille.
Prüfnummer:	E 5338/03
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Alkohol:	12,2% vol
Säure:	8,5g/l
Restzucker:	145,2g/l
Mostgewicht:	31°KMW
Zuckerfreier Extrakt:	54,3g/l
Relative Dichte:	1,0606



Mail: weingut@leitner-gols.at Web: www.leitner-gols.at



BURGENLAND

ZWEIGELT CLASSIC 2001

Rebsorte:	100% Zweigelt
Boden:	Humoser Sandboden, leicht kalkhaltig
Alter der Reben:	6 bis 15 Jahre
Weinlese:	selektionierte Handlese
Weinbereitung:	geschlossene Gärung im Maischetank
Maischestandzeit:	23 Tage
Ausbau:	Malolaktik im großen Holzfass
Gesamteindruck:	dunkles Rubinrot, reife Kirschnase am Gaumen Sauerkirsche schöner, weicher, harmonischer Wein mit eingebundener Tanninstruktur.

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 6085/02
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13 % vol
Säure:	4,3 g/l
Restzucker:	2,1 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,1 g/l
Relative Dichte:	0,9936