

LEITNER

BURGENLAND

BLAUBURGUNDER 2002

Rebsorte:	Blauburgunder	
Lage:	Schafleiten	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Pflanzjahr:	1992 (10 Jahre)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 9. Sept. 2002	
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.	
Maischestandzeit:	30 Tage	
Ausbau:	14 Monate in Barrique gelagert.	
Gesamteindruck:	Helles Karmingranat, in der Nase rauchige Noten, Himbeeren, sehr typische Burgunderaromen, am Gaumen feste Tanninstruktur.	
Empfehlung:	Kalbfleisch und gerösteten Innereien Hartkäse	
EAN Codes:	0,75l Fl.	912001560037 6
	6er Karton	912001560038 3

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4646/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5 % vol
Säure:	4,6 g/l
Restzucker:	1,3 g/l
Mostgewicht:	21 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	28,4 g/l
Relative Dichte:	0,9939



LEITNER

BURGENLAND

Blaufränkisch 2002

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lagen:	Lange Acker
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden.
Pflanzjahr:	1990 (12 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27. 9. 2002
Weinbereitung:	Geschlossene Gärung im Maischetank
Maischestandzeit:	27 Tage
Ausbau:	Malolaktik und Ausbau im großen Holzfaß.
Gesamteindruck:	Rubinrot, saftige Brombeerenfrucht, schöne Tanninstruktur, reif und zugänglich.
Empfehlung:	Zu gegrillten und gebratenen Schwein und Kalb, Spaghetti Bolognese, Bratwurst.
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560031 4 6er Karton 912001560033 8 12er Karton 912001560032 1

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4642/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,8 % vol
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	1,6 g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,2 g/l
Relative Dichte:	0,9937



LEITNER

BURGENLAND

PANNOBILE ROT 2002

Rebsorte:	48% Zweigelt + 42% Blaufränkisch + 10% Cabernet Sauvignon		
Lage:	Hengstgraben Ungerberg		
Boden:	Lehm - Lößböden		
Alter der Reben:	8 - 15 Jahre		
Weinlese:	selektionierte Handlese am	18. 9. Zweigelt	
		27. 9. Blaufränkisch	
		10. 10. Cabernet Sauvignon	
Weinbereitung:	geschlossene Vergärung im Maischetank		
Maischestandzeit:	22 – 33 Tage		
Ausbau:	13 Monate im Barrique gelagert		
Gesamteindruck	Im Geruch nach Kirschen, schöne Fruchtsüße am Gaumen, Sauerkirsche, weiche Tannine, schöner Speisenbegleiter.		
Speisenempfehlung:	zu gebratenen oder gegrillten Rindfleisch, dezenteren Wild (z.B. Hirschkalb, Fasan) mit Pilz, Pfeffersaucen oder Jus etc.		

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4643/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,8 % vol
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	1,4 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,5 g/l
Relative Dichte:	0,9940



LEITNER

BURGENLAND

PANNOBILE WEISS 2002

Rebsorte:	Weißburgunder	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Pflanzjahr:	1987 (15 Jahre alt)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 21. 9. 2002.	
Weinbereitung:	Vergärung und ausgebaut im Barrique.	
Maischestandzeit:	6 Stunden	
Ausbau:	12 Monate im Barrique gelagert.	
Gesamteindruck:	Fruchtige, feinwürzige Nase nach Ananas, Mango und Birnen. Klar und saftig, extraktsüß, fein eingebundenes Holz, gut strukturiert und lang.	
Speisenempfehlung:	Hummer, Langusten und Muscheln. Diverse Wokgerichten mit kräftig asiatischer Würze.	
EAN Codes:	0,75L Fl.	912001560025 3
	6er Karton	912001560027 7

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 3516/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4 % vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	18,9 g/l
Relative Dichte:	0,9903



LEITNER

BURGENLAND

SYRAH 2002

Rebsorte:	Syrah
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil – kalkhaltig.
Pflanzjahr:	1993 (9 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 19. Sept. 2002.
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	33 Tage
Ausbau:	14 Monate im Barrique gelagert:
Gesamteindruck:	Kräftiges Rubingranat, reife, dichte Nase, Blutorangen, Lavendel und Minze. Kraftvoll am Gaumen, weißer Pfeffer, fest strukturiert, vielschichtig, lang.
Speisenempfehlung:	Zu deftigen Wildgerichten (Hirsch oder Gams) mit Pilzen (Morcheln). Zu Steaks (Pfeffersteaks).
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560043 7 6er Karton 912001560045 1 12er Karton 912001560044 4
Presse:	Falstaff Sortensieger 2004 Vinaria 2/2004 Syrah International 17,3 Punkte (höchstbewertester 2002er) Gold bei Mundus Vini (Internationaler Weinpreis) 2004

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4644/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,9 % vol
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	2,7 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,0 g/l
Relative Dichte:	0,9946



LEITNER

BURGENLAND

UNGERBERG 2002

Rebsorte:	Blaufränkisch	
Lage:	Ungerberg	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Pflanzjahr:	1990 (12 Jahre alt)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27. 9. 2002	
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.	
Maischestandzeit:	37 Tage	
Ausbau:	15 Monate im Barrique gelagert.	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, sattes dichtes Bouquet nach Brombeeren und Kirschen, leicht blättrig. Intensive Terroirnote, feste Tanninstruktur.	
Speisenempfehlung:	Zu Lamm und Rinderbraten.	
EAN Codes:	0,75l Fl.	912001560034 5
	12er Karton	912001560035 2
	6er Karton	912001560036 9

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4645/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,9 % vol
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	2,0 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,1 g/l
Relative Dichte:	0,9940



LEITNER

BURGENLAND

WEISSER RIESLING 2002 Beerenauslese

Rebsorte:	Weisser Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Sand-Schotterboden.
Pflanzjahr:	1994 (8 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 19°C
Maischestandzeit:	Sofort gepresst.
Ausbau:	12 Monate im Edelstahl. 6 Monate im Großen Holzfass
Gesamteindruck:	Goldgelb, Duft nach Zitrus und Pfirsich, im Abgang Süße-Säurespiel.
Empfehlung:	zu dezenten Edelschimmelkäse, Joghurt- Topfenmousse
EAN Codes:	0,375l Fl. 912001560046 8 12er Karton 912001560047 5

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 8825/03
Qualitätsstufe:	Beerenauslese
Alkohol:	11,8 % vol
Säure:	7,5 g/l
Restzucker:	119,9 g/l
Mostgewicht:	28,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	48,6 g/l
Relative Dichte:	1,0492



Weisser Riesling TBA 2002

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling
Lage:	Edelgrund
Boden:	Sand-Schotterboden
Alter der Reben:	1994 – (9 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 30 + 31. 10. 2002.
Weinbereitung:	Gärung in Edelstahltanks
Maischestandzeit:	12 Stunden
Ausbau:	20 Monate im großen Holzfaß.
Abgefüllt:	14. 12. 2005
Gesamteindruck:	Nobles, tiefgründiges Bukett mit Pfirsich Nektarinenfrucht, Geleefrüchte, üppig und reif, Satsumas, roter Pfeffer, ausgewogen, klassisch, komplex, feine Bortrytis, schmelzig und dicht, gute Kraft, Unmengen saftiger Frucht, füllig, viel Biss, knackige Säure, ausgezeichnete Struktur, gebündelt sehr lang, wow – Vinaria Nr.6/2004
Empfehlung:	Zu Wild und Gänseleberpasteten Desserts: Tee-Honigparfaits, Topfenmousse mit Fruchtsaucen...
EAN Codes:	0,375/l 9120015600949 Flasche 6 er Karton 9120015600963
Presse:	Vinaria Nr.6/2004 – 2. Platz, 17,9 Punkte; United States Austrian Wine Challenge 2006 BTI Testing Institut 92 Punkte und



Goldmedaille.

Prüfnummer:	E 7779/04
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese
Alkohol:	11,7% vol
Säure:	8,9g/l
Restzucker:	142,4g/l
Mostgewicht:	31°KMW
Zuckerfreier Extrakt:	62g/l
Relative Dichte:	1,0630



BURGENLAND

Zweigelt Classic 2002

Rebsorte:	100% Zweigelt
Lage:	verschiedene Lagen aus dem Heideboden
Boden:	Humose Sandböden teilweise leicht Kalkhältig
Alter der Reben:	7-16 Jahre
Weinlese:	selektionierte Handlese am 17.09.2001
Weinbereitung:	geschlossene Vergärung im Maischetank
Maischestandzeit:	22 Tage
Ausbau:	Lagerung in kleinen Holzfässern
Gesamteindruck:	Dunkles Granatrot, Duft nach Kirschen, am Gaumen Kirsche und Marzipan, weich, samtig, unkompliziert.
Speisenempfehlung:	leichten Nudelgerichten, Schweinefleisch gegrillt oder gebraten Zur Hausmannskost oder einfach nur am Nachmittag in der geselligen Runde

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,7% vol
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	2,0 g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,4 g/l
Relative Dichte:	0,9940