

LEITNER

BURGENLAND

BLAUBURGUNDER 2003

Rebsorte:	100 % Blauburgunder	
Lage:	Schafleiten	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Pflanzjahr:	1992 (11 Jahre)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 26.8.2003	
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.	
Maischestandzeit:	23 Tage	
Ausbau:	13 Monate in Barrique gelagert.	
Gesamteindruck:	Kirschrot, in der Nase Veilchen, Blutorangen, am Gaumen Himbeeren und Dörrobst, sehr fein strukturiert, langer und eleganter Abgang.	
Empfehlung:	Kalbfleisch und gerösteten Innereien Hartkäse	
EAN Codes:	0,75l Fl.	912001560082 6
	6er Karton	912001560083 3
	Magnum 1,5 L	912001560085 7
	Doppelmagnum 3L	912001560086 4
Presse:	88 Punkte Falstaff Rotweinguide 2005/2006	

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4923/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13 % vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	28,1 g/l
Relative Dichte:	0,9943



LEITNER

BURGENLAND

Blaufränkisch 2003

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lagen:	Lange Acker
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden.
Pflanzjahr:	1990 (13 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 17. 9. 2003
Weinbereitung:	Geschlossene Gärung im Maischetank
Maischestandzeit:	24 Tage
Ausbau:	Malolaktik im Edelstahl, Ausbau in großen und kleinen Holzfässern
Gesamteindruck:	Rubinrot, saftige Frucht nach dunklen Beeren, gute Tanninstruktur, weich und zugänglich.
Empfehlung:	Zu gegrillten und gebratenen Schwein und Kalb, Nudelgerichte wie Spaghetti Bolognese, Bratwurst.
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560055 0 6er Karton 912001560057 4 12er Karton 912001560056 7

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 1965/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5 % vol
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,6 g/l
Relative Dichte:	0,9935



LEITNER

BURGENLAND

CABERNET SAUVIGNON 2003 Magnum

Rebsorte:	100 % Cabernet Sauvignon
Lage:	Ungerberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Pflanzjahr:	1996 (7 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 18.9.2003
Weinbereitung:	Klassische, offene Barriquevergärung.
Maischestandzeit:	26 Tage
Ausbau:	16 Monate in Barrique gelagert.
Gesamteindruck:	Rubinrot, Duft nach reifen Wildkirschen und Chassis, am Gaumen Schoko, dunkle Beeren, sehr weich und lang, viel Schmelz, schöne Tanninstruktur, ein mächtiger Wein.
Empfehlung:	Deftig gewürztem Rindfleisch (Steaks) Zum Ausklang nach einem guten Essen.
EAN Code:	Magnum 1,5 L 912001560093 2
Presse:	90 – 92 Punkte Falstaff Weinguide 05/06 91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2005/2006

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4918/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,7 % vol
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	2,6 g/l
Mostgewicht:	21KMW
Zuckerfreier Extrakt:	30 g/l
Relative Dichte:	0,9948



LEITNER

BURGENLAND

EISWEIN 2003

Rebsorte:	Welschriesling
Lage:	Verschiedene Lagen aus dem Heideboden
Boden:	Humose Sand-Schotterböden, leicht kalkhaltig
Pflanzjahr:	10 – 30 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 25.12.2003
Weinbereitung:	Vergärung im Edelstahl
Maischestandzeit:	Sofort gepresst.
Ausbau:	Lagerung in großen Holzfässern
Gesamteindruck:	Kräftiges Goldgelb, Duft nach Honig Leicht pikant, fein strukturiert und ausgewogen
Empfehlung:	Zu Schokolademouse mit frischen Fruchtsaucen. Oder als Abschluss eines guten Essen mit einer Zigarre
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560048 2 12er Karton 912001560049 9
Presse:	91 Punkte von Falstaff Rotweinguide 2005/2006

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 7778/04
Qualitätsstufe:	Eiswein
Alkohol:	11,9% vol
Säure:	8,6 g/l
Restzucker:	215,8 g/l
Mostgewicht:	35,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	54,4 g/l
Relative Dichte:	1,0877



Pannobile Rot 2003

Rebsorte:	60% Zweigelt, 32 % Blaufränkisch, 8 % Cabernet Sauvignon.	
Lage:	Hengstgraben, Ungerberg.	
Alter der Reben:	9 - 16 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am. 28. 08. Zweigelt 09. 09. Blaufränkisch 23. 09. Cabernet Sauvignon	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank Cabernet Sauvignon in der offenen Bottich	
Maischestandzeit:	20 - 32 Tage	
Ausbau:	12 Monate im Barrique. Neues Holz: 55%	
Barriqueinsatz:	Gebrauchtes Holz: 45 % Toasting: Medium	
Fassproduzenten:	Saury, Taransaud, Berthomieu, Seguin Moreau, Vicard,	
Abgefüllt:	August 2005	
Gesamteindruck:	Im Duft nach Kirschen und Weichseln unterstützt von Bitterschokolade, leicht blättrig. Am Gaumen voll reife Kirschen und dunkle Beerenfrucht, sehr tief, ausgewogen, gut strukturiert, extraktsüß mit langem Finish.	
Empfehlung:	Zu gegrillten und gebratenen Rindfleisch (Steaks) und zu gebratenen Wildgeflügel wie (Ente, Gans)	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	912001560098 7
	6er Karton	912001560099 4
	12er Karton	912001560100 7
Prüfnummer:	E 7824/05	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13 % vol	
Säure:	5,4 g/l	
Restzucker:	1,2 g/l	
Mostgewicht:	20,5 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	29,5 g/l	
Relative Dichte:	0,9949	



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

Pannobile Weiß 2003

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhältig.
Alter der Reben:	1987 (16 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 03.09.2003.
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique
Maischestandzeit:	8 Stunden
Ausbau:	13 Monate auf der Feinhefe im Barrique
Abgefüllt:	Mai 2005
Gesamteindruck:	Ananas und dezente Orange im Duft. Am Gaumen setzt sich die Ananasfrucht durch, sehr weich und rund, Feines saftiges Tannin und langer Abgang
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren, Fischen und Muscheln, Lamm und Kitz.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 912001560101 4 6 er Karton 912001560102 1
Prüfnummer:	E 4235/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5% vol
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	1,5g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	18,8 g/l
Relative Dichte:	0,9897



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

LEITNER

BURGENLAND

SYRAH 2003

Rebsorte:	100 % Syrah
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil – kalkhaltig.
Pflanzjahr:	1993 (10 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 18.9.2003.
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	29 Tage
Ausbau:	14 Monate im Barrique gelagert:
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, rauchig und Weißer Pfeffer in der Nase, am Gaumen schwarze Oliven, extraktsüß, lange, feine Tanninstruktur.
Speisenempfehlung:	Zu deftigen Wildgerichten (Hirsch oder Gams) mit Pilzen (Morcheln). Zu Steaks (Pfeffersteaks).
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560052 9 6er Karton 912001560054 3 12er Karton 912001560053 6 Magnum 1,5 L 912001560080 2 Doppelmagnum 3L 912001560081 9
Presse:	91–93 Punkte Falstaff Weinguide 2005/2006 90 Punkte Falstaff Rotwein Guide 2005/2006

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4924/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,6 % vol
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	2,6 g/l
Mostgewicht:	21KMW
Zuckerfreier Extrakt:	29,2 g/l
Relative Dichte:	0,9946



LEITNER

BURGENLAND

UNGERBERG 2003

Rebsorte:	60 %Blaufränkisch, 40 % Merlot
Lage:	Ungerberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Pflanzjahr:	Blaufränkisch 1990 (12 Jahre alt) Merlot 2000 (3 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 26. 8. 2003 Merlot 9.9. 2003 Blaufränkisch
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	24 Tage Merlot, 26 Tage Blaufränkisch
Ausbau:	15 Monate im Barrique gelagert.
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, Flieder und Lavendel in der Nase, Würzig am Gaumen mit viel Extraktsüße, Holz schön integriert, langer Abgang.
Speisenempfehlung:	Zu Lamm und Rinderbraten, Steaks.
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560087 1 12er Karton 912001560089 5 6er Karton 912001560088 8 Magnum 1,5 L 912001560090 1 Doppelmagnum 3L 912001560091 8
Presse:	90 – 92 Punkte Falstaff Weinguide 05/06 90 Punkte Falstaff Rotweinguide 2005/2006

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4922/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,7 % vol
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Mostgewicht:	21 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	30,8 g/l
Relative Dichte:	0,9948



LEITNER

BURGENLAND

WEISSBURGUNDER 2003

Rebsorte:	Weißburgunder
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.
Pflanzjahr:	1987 (16 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 4. Sept. 2003.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 19° C
Maischestandzeit:	6 Stunden
Ausbau:	7 Monate im großen Holzfass.
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb, Zitrus und Steinobst, am Gaumen schöne Aromatik nach Ananas, mineralisch Note im Abgang.
Empfehlung:	Idealer Spargelbegleiter. Zu Huhn und Pute leicht gewürzt.
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560022 2 12er Karton 912001560023 9 6er Karton 912001560024 6

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 3514/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,8 % vol
Säure:	5,1 g/l
Restzucker:	0,9 g/l
Mostgewicht:	19,0 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	18,1 g/l
Relative Dichte:	0,9907



LEITNER

BURGENLAND

WEISSER RIESLING 2003

Rebsorte:	Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund	
Boden:	Sand-Schotterboden.	
Pflanzjahr:	1994 (9 Jahre alt)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 5. Sept. 2003	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 19°C	
Maischestandzeit:	Sofort gepresst.	
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl.	
Gesamteindruck:	Helles Grüngelb, Pfirsich-Zitrus, am Gaumen frisch und fruchtig, harmonisch. Schöne Säurestruktur.	
Empfehlung:	Aperitif und Sommerwein. Zu Fischen mit viel Eigengeschmack.	
EAN Codes:	0,75l Fl.	912001560019 2
	12er Karton	912001560020 8

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 5090/04
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	11,5 % vol
Säure:	6,7 g/l
Restzucker:	0,9 g/l
Mostgewicht:	17,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	19,2 g/l
Relative Dichte:	0,9925



LEITNER

BURGENLAND

ZECHUN 2003

Rebsorte:	50% Zweigelt, 34% Blaufränkisch, 16% Pinot Noir
Lage:	Holzäcker, Schafleiten, Eroffäcker
Alter der Reben:	6-14 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 29.8.2003 und 11.9.2003
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks
Maischestandzeit:	22 – 34 Tage
Ausbau:	12-16 Monate in 2/3 gebrauchten Barriques.
Gesamteindruck:	Dunkelrot mit leichter Randaufhellung, im Duft nach Dörrobst, leicht rauchig, viel Schmelz mit feiner Tanninstruktur, sehr ausgewogen mit gutem Trinkfluss.
Empfehlung:	Zu Rind und Schweinefleisch Steaks oder Koteletts
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560069 7 12er Karton 912001560071 0 6er Karton 912001560070 3 Magnum 912001560072 7 Doppelmagnum 912001560073 4

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Prüfnummer:	E 4921/05
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3 % vol
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	2,4 g/l
Mostgewicht:	20,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,8 g/l
Relative Dichte:	0,9940



LEITNER

BURGENLAND

ZWEIGELT 2003

Rebsorte:	Zweigelt
Lage:	Verschiedene Lagen aus dem Heideboden
Boden:	Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.
Alter der Reben:	8 - 17 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese.
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	20 Tage
Ausbau:	Lagerung in großen Holzfässern.
Gesamteindruck:	Dunkelrot, Duft nach Kirsch-Weichsel, am Gaumen nach dunklen Beeren, vollmundig, saftig, weich.
Empfehlung:	Zu hellem und dunklem Fleisch mit dezentem Würzung oder einfach Zwischendurch in einer geselligen Runde.
EAN Codes:	0,75l Fl. 912001560013 0 12er Karton 912001560014 7 6er Karton 912001560015 4

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,9 % vol
Säure:	4,4 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,6 g/l
Relative Dichte:	0,9941

