

Blauburgunder 2004

| | | |
|-----------------------|--|----------------|
| Rebsorte: | 100% Blauburgunder | |
| Lage: | Schafleiten | |
| Boden: | Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig. | |
| Alter der Reben: | 1992 - 12 Jahre | |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 6. 10. 2004 | |
| Weinbereitung: | Klassische, offene Bottichvergärung. | |
| Maischestandzeit: | 27 Tage | |
| Ausbau: | 17 Monate im Barrique | |
| Barriqueinsatz: | 50% Neues Holz, 50% Gebrauchtes Holz. Toasting: Medium und Medium minus | |
| Fassproduzenten: | Taransaud, Saury | |
| Abgefüllt: | 23.Mai 2006 | |
| Gesamteindruck: | Rubinrot, Waldhimbeeren und Burgundertöne im Geruch, Himbeeren auch am Gaumen spürbar, reife Tannine, fein strukturiert. | |
| Empfehlung: | Zu Lamm und Kitz gebraten oder gegrillt, zu dezentem Schimmelkäse. | |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche | 912001560121 2 |
| | 6er Karton | 912001560122 9 |
| | Magnum | 912001560145 8 |
| | Doppelmagnum | 912001560146 5 |
| Prüfnummer: | E 5206/06 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13% vol | |
| Säure: | 5,3g/l | |
| Restzucker: | 1,8g/l | |
| Mostgewicht: | 20,5 KMW | |
| Zuckerfreier Extrakt: | 27,1g/l | |
| Relative Dichte: | 0,9931 | |
| Presse: | 89 Punkte Falstaff Rotweinguide 06/07 | |



Blaufränkisch 2004

| | |
|-----------------------|--|
| Rebsorte: | 100% Blaufränkisch |
| Lage: | Lange Acker und Eroffäcker |
| Boden: | Tiefgründiger humoser Boden. |
| Alter der Reben: | 1990 (14Jahre) |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 28.10.2004 |
| Weinbereitung: | Geschlossene Vergärung im Maischetank. |
| Maischestandzeit: | 36 Tage |
| Ausbau: | Malolaktik im Edelstahl Ausbau in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques. |
| Gesamteindruck: | Rubinrot, im Duft nach dunklen Beeren, feine elegante Tanninstruktur, ausgewogen und gut balanciert. |
| Empfehlung: | Zu gegrillten und gebratenen Schwein und Kalb, Nudelgerichte wie Spaghetti Bolognese, Bratwurst. |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche 912001560110 6 6er Karton 912001560111 3 12er Karton 912001560112 0 |
| Prüfnummer: | E 8478/05 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,9% vol |
| Säure: | 4,7g/l |
| Restzucker: | 0,9 g/l |
| Mostgewicht: | 20 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 25,2 g/l |
| Relative Dichte: | 0,9932 |



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

Cabernet Sauvignon 2004

| | |
|-----------------------|---|
| Rebsorte: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Lage: | Eroffäcker, Hochluss. |
| Boden: | Eroffäcker: Schotterboden Hochluss: Tiefgründiger, humoser Boden. |
| Alter der Reben: | 11 – 14 Jahre |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 2. 11. 2004 |
| Weinbereitung: | Geschlossene Vergärung im Maischetank. |
| Maischestandzeit: | 31 Tage |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique. |
| Barriqueinsatz: | Neues Holz: 50% Gebrauchtes Holz: 50% Toasting: vorwiegend Medium |
| Fassproduzenten: | Saury, Taransaud, Pauscha, Vicard, Seguin Moreau, |
| Abgefüllt: | 23.Mai 2006 |
| Gesamteindruck: | Rubinrot, reife Johannisbeeren, Schoko und Mokka im Duft, sehr kräftig, engmaschig, lang, ausdrucksstark, massive Struktur, Reifepotential. |
| Empfehlung: | Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit Wurzelgemüse. |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche 912001560126 7 6er Karton 912001560127 4 12er Karton 912001560128 1 |
| Prüfnummer: | E 5208/06 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13% vol |
| Säure: | 5,1g/l |
| Restzucker: | 2,0g/l |
| Mostgewicht: | 20 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 27,2g/l |
| Relative Dichte: | 0,9944 |
| Presse | 89 Punkte Falstaff Rotweinguide 06/07 |



Pannobile Rot 2004

| | | |
|--------------------------|---|----------------|
| Rebsorte: | 80% Zweigelt, 15% Blaufränkisch, 5 % Cabernet Sauvignon. | |
| Lage: | Hengstgraben, Ungerberg. | |
| Alter der Reben: | 10 - 17 Jahre | |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am. 6. 10. Zweigelt 28. 10. Blaufränkisch 2. 11. Cabernet Sauvignon | |
| Weinbereitung: | Geschlossene Vergärung im Maischetank Cabernet Sauvignon in der offenen Bottich | |
| Maischestandzeit: | 26 - 24 Tage | |
| Ausbau: | 17 Monate im Barrique. Neues Holz: 47% | |
| Barriqueinsatz: | Gebrauchtes Holz: 53% Toasting: Medium und Medium Minus Saury, Tranansaud, Pauscha, Cadus, | |
| Fassproduzenten: | Berthomieu, Seguin Moreau, Vicard, | |
| Abgefüllt: | 10. August 2006 | |
| Gesamteindruck: | Dunkles Rubin, im Duft schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, sehr dicht am Gaumen, feine, elegante Tanninstruktur, lang anhaltend, harmonisch, total ausbalanciert. | |
| Empfehlung: | Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbrücken, Wildschweinsteaks, | |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche | 912001560123 6 |
| | 6er Karton | 912001560124 3 |
| | 12er Karton | 912001560125 0 |
| Prüfnummer: | E 5210/06 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,2% vol | |
| Säure: | 5,5g/l | |
| Restzucker: | 0,8g/l | |
| Mostgewicht: | 20,5 KMW | |
| Zuckerfreier Extrakt: | 28,6g/l | |
| Relative Dichte: | 0,9942 | |
| Presse: | 90 Punkte im Falstaff Rotweinguide | |



Pannobile Weiß 2004

| | |
|-----------------------|--|
| Rebsorte: | 100 % Pinot Blanc |
| Lage: | Salzberg |
| Boden: | Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhältig. |
| Alter der Reben: | 1988 (16 Jahre alt) |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 03.09.2003. |
| Weinbereitung: | Vergärung und Malolaktik im Barrique |
| Maischestandzeit: | 5 Stunden |
| Ausbau: | 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique 10 Monate im großen Holzfass |
| Abgefüllt: | August 2006 |
| Gesamteindruck: | Im Duft Ananas und dezente Orange. Am Gaumen setzt sich die Ananasfrucht durch, sehr weich und rund, feines, saftiges Tannin, langer Abgang. |
| Empfehlung: | Zur asiatischen Küche, Krustentieren, Fischen und Muscheln, Lamm und Kitz. |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche 912001560135 9 6 er Karton 912001560136 6 |
| Prüfnummer: | N 2117/06 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13,6% vol |
| Säure: | 5,1 g/l |
| Restzucker: | 1,0 g/l |
| Mostgewicht: | 20 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 17,8 g/l |
| Relative Dichte: | 0,9896 |
| Presse: | ÖGZ- Sieger Herbstweinverkostung 2006 |



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

LEITNER

BURGENLAND

SAUVIGNON BLANC 2004

| | | | |
|-------------------|--|--------------|---|
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc | | |
| Lage: | Rohrluss | | |
| Boden: | Sand – Lehm, sehr kalkhaltig. | | |
| Pflanzjahr: | 1994 (10 Jahre alt) | | |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 7. Oktober 2004. | | |
| Weinbereitung: | Temperaturgesteuert bei 19° C | | |
| Maischestandzeit: | 5 Stunden | | |
| Ausbau: | 7 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe. | | |
| Gesamteindruck: | Mittleres Grün bis Goldgelb, typische reife Sauvignonnase, reife Stachelbeeren am Gaumen, lebendige Struktur. Ein Wein mit viel Finesse. | | |
| Empfehlung: | Zu salatigen und pikanten Vorspeisen sowie Fischgerichten. | | |
| EAN Codes: | 0,75l Fl. | 912001560066 | 6 |
| | 12er Karton | 912001560068 | 0 |
| | 6er Karton | 912001560067 | 3 |

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

| | |
|-----------------------|---------------|
| Prüfnummer: | E 4236/05 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,8 % vol |
| Säure: | 6,3 g/l |
| Restzucker: | 2,4 g/l |
| Mostgewicht: | 19,5 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 17,9 g/l |
| Relative Dichte: | 0,9911 |



Syrah 2004

| | |
|--------------------------|--|
| Rebsorte: | 100% Syrah |
| Lage: | Schafleiten |
| Boden: | Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig. |
| Alter der Reben: | 1993 - 11 Jahre |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 21. 10. 2004 |
| Weinbereitung: | Geschlossene Vergärung im Maischetank. |
| Maischestandzeit: | 43 Tage |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique. Neues Holz: 60% |
| Barriqueinsatz: | Gebrauchtes Holz: 40% Toasting: Medium |
| Fassproduzenten: | Saury, Vicard, Taransaud |
| Abgefüllt: | 23.Mai 2006 |
| Gesamteindruck: | Weißer Pfeffer, schwarze Oliven und Leder im Duft, dicht, kraftvoll, tiefe Frucht und Rosmarin am Gaumen. Total engmaschig, sehr feines Tannin. |
| Empfehlung: | Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche 912001560131 1 6er Karton 912001560132 8 Magnum 912001560143 4 Doppelmagnum 912001560144 1 |
| Prüfnummer: | E 5207/06 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13% vol |
| Säure: | 5,7g/l |
| Restzucker: | 2,3g/l |
| Mostgewicht: | 20,5 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 29g/l |
| Relative Dichte: | 0,9949 |
| Presse | 93 Punkte und Sortensieger der Falstaff Rotweinverkostung 2006/2007 |



Ungerberg 2004

| | |
|-----------------------|---|
| Rebsorte: | 57% Blaufränkisch 40% Merlot 3% Cabernet Sauvignon |
| Boden: | Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig. |
| Lage: | Ungerberg |
| Alter der Reben: | Blaufränkisch 1991 - 13 Jahre Merlot 2000 - 4 Jahre |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am. 11. 10. 2004 Merlot 21. 10. 2004 Blaufränkisch |
| Weinbereitung: | Klassische, offene Bottichvergärung. |
| Maischestandzeit: | 25 Tage - Blaufränkisch 35 Tage - Merlot |
| Ausbau: | 17 Monate im Barrique. Neues Holz: 100% |
| Barriqueinsatz: | Toasting: Medium und Medium minus |
| Fassproduzenten: | Saury Seguin Moreau, Taransaud, Berthomieu |
| Abgefüllt: | 23. Mai 2006 |
| Gesamteindruck: | Dunkles Rubin, Duft nach Dörrobst und Eukalyptusanklänge, reif, stoffig, opulenter Körper, sehr lang anhaltend. |
| Empfehlung: | Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel. |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche 912001560129 8 6er Karton 912001560130 4 Magnum 912001560141 0 Doppelmagnum 912001560142 7 |
| Prüfnummer: | E 5205/06 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13,5% vol |
| Säure: | 5,5g/l |
| Restzucker: | 1,2g/l |
| Mostgewicht: | 21,5 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 29g/l |
| Relative Dichte: | 0,9936 |



LEITNER

BURGENLAND

WEISSBURGUNDER 2004

| | |
|-------------------|--|
| Rebsorte: | 100 % Weißburgunder |
| Lage: | Salzberg |
| Boden: | Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig. |
| Pflanzjahr: | 1987 (17 Jahre alt) |
| Weinlese: | selektionierte Handlese am 7. Okt. 2004. |
| Weinbereitung: | Temperaturgesteuert zwischen 18 und 20° C |
| Maischestandzeit: | 5 Stunden |
| Ausbau: | 7 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe. |
| Gesamteindruck: | Helles Goldgelb mit Grünreflexen, sehr ansprechendes kühles Bouquet. am Gaumen schöne Aromatik nach Ananas und Zitrus, sehr mineralisch, raffiniertes Säurespiel. |
| Empfehlung: | Idealer Spargelbegleiter. Zu gegrillten und gebratenen Kaltwasser Fischen. |
| EAN Codes: | 0,75l Fl. 912001560063 5 12er Karton 912001560065 9 6er Karton 912001560064 2 |

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

| | |
|-----------------------|---------------|
| Prüfnummer: | E 4234/05 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13 % vol |
| Säure: | 7 g/l |
| Restzucker: | 2,0 g/l |
| Mostgewicht: | 19,5 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 20,9 g/l |
| Relative Dichte: | 0,9919 |



LEITNER

BURGENLAND

Weisser Riesling Auslese 2004

| | |
|-------------------|---|
| Rebsorte: | 100 % Weisser Riesling |
| Lage: | Edelgrund |
| Boden: | Sand-Schotterboden. |
| Pflanzjahr: | 1994 (9 Jahre) |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am zwischen 18.11.2004 und 19.11.2004 |
| Weinbereitung: | Gärung und Edelstahltanks |
| Maischestandzeit: | 10 Stunden |
| Ausbau: | 5 Monate im Edelstahl. |
| Gesamteindruck: | Dezentes Goldgelb mit Grünreflexen, reife Aprikosen und Zitrusaromen in der Nase, vollreife Marillen am Gaumen, pikante Säure mit dezenter, sehr gut eingebundener Süße. |
| Empfehlung: | Aperitif, zu dezent gewürzten asiatischen Speisen oder zu salatigen Vorspeisen. |
| EAN Codes: | 0,75l Fl. 912001560094 9 12er Karton 912001560096 3 |

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

| | |
|-----------------|-----------|
| Prüfnummer: | E 5812/05 |
| Qualitätsstufe: | Auslese |
| Alkohol: | 12% vol |
| Säure: | 7,1g/l |
| Restzucker: | 68,7g/l |



Weisser Riesling Eiswein 2004

| | |
|--------------------------|--|
| Rebsorte: | 100 % Weißer Riesling |
| Lage: | Edelgrund |
| Boden: | Sand-Schotterboden |
| Alter der Reben: | 1994 – (10 Jahre) |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese am 22. 12. 2004 |
| Weinbereitung: | Gärung in Edelstahltanks |
| Maischestandzeit: | Im gefrorenen Zustand gepresst. |
| Ausbau: | Lagerung im Edelstahl. |
| Abgefüllt: | 14. 12. 2005 |
| Gesamteindruck: | Kräftiges Goldgelb, Duft nach Honigmelonen, fein strukturiert und ausgewogen. |
| Empfehlung: | Zu Schokomousse mit frischen Fruchtsaucen; oder nach einem guten Essen mit einer Zigarre. |
| EAN Codes: | 0,375/l 9120015601540 Flasche 6 er Karton 9120015601557 |
| Presse: | United States Austrian Wine Challenge 2006 BTI Testing Institut 92 Punkte und Goldmedaille. |
| Prüfnummer: | N 2167/06 |
| Qualitätsstufe: | Eiswein |
| Alkohol: | 11,5% vol |
| Säure: | 9,2g/l |
| Restzucker: | 134,4g/l |
| Mostgewicht: | 28,5°KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 43,8g/l |
| Relative Dichte: | 1,0533 |



Zechun 2004

| | |
|-----------------------|--|
| Rebsorte: | 48% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 19% Cabernet Sauvignon, 13% Blauburgunder |
| Lage: | Holzäcker, Schafleiten, Eröffäcker |
| Alter der Reben: | 7 - 15 Jahre |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese zwischen 6. 10. und 2. 11. 2004 |
| Weinbereitung: | Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks |
| Maischestandzeit: | 18 - 24 Tage |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Barriqueinsatz: | Neues Holz 25 %, Gebrauchtes Holz 75% Toasting 90% medium 10 % Medium plus Saury, Taransaud, Vicard, Pauscha, Berthomieu, Cadus |
| Fassproduzenten | Berthomieu, Cadus |
| Abgefüllt: | 23.Mai 2006 |
| Gesamteindruck: | Dunkles Rubin mit schwarzen Kern, Wildkirschen und Schoko im Duft, sehr dicht strukturiert, tanninreich, Kirschen klingen fruchtsüß ab. |
| Empfehlung: | Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten. Einfach solo ohne begleitender Speise. |
| EAN Codes: | 0,75/l Flasche 912001560113 7 6er Karton 912001560114 4 12er Karton 912001560115 1 Magnum 912001560149 6 Doppelmagnum 912001560150 2 |
| Prüfnummer: | E 5059/06 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13% vol |
| Säure: | 5,3g/l |
| Restzucker: | 0,7g/l |
| Mostgewicht: | 20,5 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 26,9g/l |
| Relative Dichte: | 0,9935 |



LEITNER

BURGENLAND

ZWEIGELT 2004

| | |
|-------------------|--|
| Rebsorte: | Zweigelt |
| Lage: | Verschiedene Lagen aus dem Heideboden |
| Boden: | Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig. |
| Alter der Reben: | 9 - 18 Jahre |
| Weinlese: | Selektionierte Handlese 8.10.2004 |
| Weinbereitung: | Geschlossene Vergärung im Maischetank. |
| Maischestandzeit: | 21 Tage |
| Ausbau: | Lagerung in großen Holzfässern. |
| Gesamteindruck: | Dunkelrot, im Geruch nach Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen präsentiert er sich voll, gut strukturiert, mit ausgewogenen Tannin und schönem Finish. |
| Empfehlung: | Zu hellem und dunklem Fleisch mit dezentem Würzung oder einfach Zwischendurch in einer geselligen Runde. |
| EAN Codes: | 0,75l Fl. 912001560103 8 12er Karton 912001560105 2 6er Karton 912001560104 5 |

CHEMISCHE ANALYSE - PRÜFNUMMER

| | |
|-----------------------|---------------|
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13,2 % vol |
| Säure: | 4,7 g/l |
| Restzucker: | 1,2 g/l |
| Mostgewicht: | 20 KMW |
| Zuckerfreier Extrakt: | 25,6 g/l |
| Relative Dichte: | 0,9932 |

