

Blaufränkisch 2005

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lage:	Lange Acker und Eroffäcker
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden.
Alter der Reben:	1990 (15Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 15.10.2005
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	30 Tage
Ausbau:	14 Monate in gebrauchten Barriques.
Gesamteindruck:	Rubinrot, kühle tiefe Kirschfrucht mit dunklen Beeren und leichter Bitterschokolade. Am Gaumen Beerenfrucht unterlegt mit feiner Tanninstruktur, wirkt lebendig. Im Abgang rund und elegant.
Empfehlung:	Zu gegrillten und gebratenen Schwein und Kalb, Nudelgerichte wie Spaghetti Bolognese, Bratwurst.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 912001560155 7 6er Karton 912001560156 4 12er Karton 912001560157 1
Prüfnummer:	N 87/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,7 % vol
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Mostgewicht:	19,5KMW
Zuckerfreier Extrakt:	24,9 g/l
Relative Dichte:	0,9934



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

Pannobile Rot 2005

Rebsorte:	90% Zweigelt, 10% Blaufränkisch.	
Lage:	Hengstgraben, Ungerberg.	
Alter der Reben:	11 - 18 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am: 26. 9. 2005 Zweigelt 10. 10. 2005 Blaufränkisch	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	17 - 31 Tage	
Ausbau:	19 Monate im Barrique. Neues Holz: 62%	
Barriqueinsatz:	Gebrauchtes Holz: 38% Toasting: Medium und Medium Minus Saury, Tranansaud, Pauscha, Cadus, Berthomieu, Seguin Moreau.	
Fassproduzenten:	Berthomieu, Seguin Moreau.	
Abgefüllt:	29. August 2007	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, im Duft nach Wildkirschen, Schoko, Kirschen und Sauerkirschen am Gaumen, feine Tanninstruktur..	
Empfehlung:	Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015601809
	Magnum	9120015601816
	Doppelmagnum	9120015601823
	6er Karton	9120015601700
Prüfnummer:	N 3359/07	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,9% vol	
Säure:	5,4g/l	
Restzucker:	0,8g/l	
Mostgewicht:	20,0 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	28,4g/l	
Relative Dichte:	0,9944	



Mail: weinaut@leitner-aols.at Web: www.leitner-aols.at

Pannobile Weiß 2005

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 (17 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 01.10.2005
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique
Maischestandzeit:	6 Stunden
Ausbau:	11 Monate auf der Feinhefe im Barrique 11 Monate im großen Holzfass
Abgefüllt:	29. 8. 2007
Gesamteindruck:	Im Duft Lindenblüten, exotische Früchte am Gaumen. Viel Schmelz, gehaltvoll und facettenreich. Holz schön integriert.
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren, Fischen und Muscheln, Lamm und Kitz.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015601762 Magnum 9120015601779 6er Karton 9120015601724
Prüfnummer:	N 3357/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,2% vol
Säure:	5 g/l
Restzucker:	2,3 g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	18 g/l
Relative Dichte:	0,9907



Pinot Blanc 2005

Rebsorte:	100 % Weißburgunder
Lage:	Salzberg
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 - 17 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 1. 10. 2005.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 18° u. 20°C.
Maischestandzeit:	8 Stunden
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	07.04.2006
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, sehr ansprechendes kühles Bouquet, am Gaumen schöne Aromatik nach Ananas und Zitrus, sehr mineralisch, raffiniertes Säurespiel.
Empfehlung:	Zur Asiatischen Küche, Krustentieren, Fischen und Muscheln, zu Lamm und Kitz.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 912001560119 9 12 er Karton 912001560120 5
Prüfnummer:	E 3661/06
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13% vol
Säure:	6,4g/l
Restzucker:	1,4g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	19,5g/l
Relative Dichte:	0,9911



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

Pinot Noir 2005

Rebsorte:	100% Blauburgunder	
Lage:	Schafleiten	
Boden:	Sandiger Lehm	
Alter der Reben:	1992 - 13 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27. 09. 2005	
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:	Berthomieu und Caduss	
Abgefüllt:	29.08.2007	
Gesamteindruck:	Helles Rubin, sehr typische Burgundernase, am Gaumen nach Himbeeren und Flieder, sehr feine, elegante Tanninstruktur, schöne Holz- Säure Balance.	
Empfehlung:	Zu Lamm und Kitz gebraten oder gegrillt, zu dezentem Schimmelkäse.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015601786
	6er Karton	9120015601717
	Magnum	9120015601793
Prüfnummer:	N 3360/07	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1% vol	
Säure:	5,4g/l	
Restzucker:	1,7g/l	
Mostgewicht:	20 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	24,9g/l	
Relative Dichte:	0,9932	



Auszeichnungen:

89 Punkte

Falstaff Rotweinguide 2007/2008

2007

Das Weingut

Geschichte

Das Weingut Leitner ist seit Generationen im Besitz unserer Familie. 1975 übernahmen Melitta und Matthias Leitner den Betrieb, der bis 1990 im Nebenerwerb geführt wurde. Die entscheidende Neuorientierung - auf Qualität und Abfüllen der Weine in die Bouteille - begann bereits Anfang der 80er Jahre. Erste nationale und internationale Bestätigungen ab dem Jahr 1985 zeigten, dass unsere Qualitätsstrategie erfolgreich war. Die nächste große Wende fand 1991 statt, als Matthias Leitner seinen Beruf als Handelsreisender aufgab, um sich ausschließlich dem Weinbau zu widmen. In diesen Jahren ist die bewirtschaftete Fläche des Weingutes auf ca. 11 ha angewachsen. Seit 1. 1. 2003 arbeitet Gernot Leitner hauptberuflich im elterlichen Betrieb.

Unser Weingut ist Gründungsmitglied der PANNOBILE-Gruppe.

Betriebsphilosophie

Der Kern unserer Betriebsphilosophie ist das Streben, charaktervolle, vom Terroir geprägte Weine höchster Qualität zu vinifizieren. Um dies zu erreichen, werden unsere Weingärten naturnahe bewirtschaftet. Was die Natur uns schenkt, wird im Keller mit akribischer Genauigkeit, im schonendsten Umgang mit Traube und Wein, bis in die Flasche gebracht.

Wein ist nicht einfach nur ein Genussmittel.

Wein ist die harmonische Verbindung von Boden, Natur, Klima, See, Gemütlichkeit, Tradition, Moderne, Menschen, Kunst, Leidenschaft, Lebensgefühl ... eine Weltanschauung, die sich nicht nach irgendwelchen Rezepturen zusammenmischen lässt. Viele Voraussetzungen ändern sich Jahr für Jahr, und es ist die Kunst des Winzers, ein Produkt entstehen zu lassen, in dem sich seine Überzeugungen, die Typizität der Sorten und des Terroir in unverkennbarer Weise widerspiegeln. Und alle, die ein Glas unseres Weines trinken, sollen daran Anteil nehmen können.

Am wichtigsten für uns ist die Wiedererkennbarkeit unserer Weine. In jedem Schluck sollen Boden, Klima und Gebiet aufblitzen.

Unser Weinbaugebiet gliedert sich in die drei Großlagen Parndorfer Platte, Wagram und Heideboden

Als Parndorfer Platte wird die Ebene oberhalb des Wagram bezeichnet. Sie besteht aus einem bis zu zehn Meter dicken Schotterkörper und teilweise Löß. Der Boden ist durchlässig und weist gute Wasserspeicher-Eigenschaften auf.

Rieden: Reitacker, Holzacker, Herrschaftswald

An der Terrasse des Wagram tritt der unterhalb des Schotters befindliche Tertiärsockel aus sandigem und tonigem Material zutage. Vor allem am südwestlichen Terrassenrand befinden sich die Toplagen für die spätreifenden Sorten, die viel Sonne brauchen: Ungerberg, Salzberg, Schafleiten, Kurzberg, Goldberg, Altenberg, Spiegel und Gabarinza

Der Heideboden ist die Ebene unterhalb des Wagram bis hin zum See. Hier finden sich sowohl löß- und kalkreiche Schwarzerdeböden als auch kalkarme Schotterböden.

Der Wagram



Der Boden ist für jeden Winzer die Basis seines Betriebes und der Qualität des Weines. Einige der besten Lagen in Gols haben wir hier für sie analysiert und dargestellt.

Sauvignon Blanc 2010

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrluss	
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig	
Alter der Reben:	1994 - 16 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 21. 9. 2010	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° bis 20°C	
Maischestandzeit:	3 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	01.03.2011	
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, feinen Duft nach Holunderblüten, Zitrus am Gaumen, saftige Mango, vollmundig und weich, klingt süßlich aus mit langen Nachhall.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602806
	6er Karton	9120015602813
Prüfnummer:	N 607/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	11.6% vol.	
Säure:	6.1 g/l	
Restzucker:	1.0 g/l	
Mostgewicht:	17,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18.3 g/l	
Relative Dichte:	0,9921	



Auszeichnungen:

Pinot Blanc 2010

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 – 22 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 22.09.2010	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 17° u. 18°C.	
Maischestandzeit:	4 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl.	
Abgefüllt:	01.03.2011	
Gesamteindruck:	Strahlendes Gelb, Duft nach Ananas und Litschi, am Gaumen Steinobstnoten, mineralisch, sehr geradliniger, fruchtiger Abgang, wirkt fein und elegant.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserrisotto, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602820
	6er Karton	9120015602837
Prüfnummer:	N 608/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,6%vol	
Säure:	6,3g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	19,0°KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18,6g/l	
Relative Dichte:	0,9911	



Auszeichnungen:

4 Gläser Jungweinverkostung ÖGZ

2011

Pannobile Weiß 2008

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 (20 Jahre)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 18. 09. 2008	
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique	
Maischestandzeit:	6 Stunden	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique 7 Monate im großen Holzfass	
Abgefüllt:	08.04.2010	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb, im Duft Ananas und Pfirsich, etwas nussig, am Gaumen voll, rund, mineralisch, schöner Trinkfluß, mit feinem mineralischen Abgang.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602622
	6er Karton	9120015602639
Prüfnummer:	N 3936/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,3%vol	
Säure:	4,4g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	16,9	
Relative Dichte:	0,9897	



Auszeichnungen:

5 Gläser	Österreichs beste Weißweine 2010	2010
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2010	2010
Trophy Sieger - 1. Platz 5 Sterne	Falstaff Burgunder Trophy	2010
88 Punkte Ausgezeichnet	Wein-Plus.de	2011

Pannobile Weiß 2009 - Salzberg

Rebsorte: 100 % Pinot Blanc
Lage: Salzberg
Boden: Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben: 1988 (21 Jahre)
Weinlese: Selektionierte Handlese am 10. 09. 2009
Weinbereitung: Vergärung und Malolaktik im Barrique
Maischestandzeit: 4 Stunden
Ausbau: 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique
5 Monate im großen Holzfass
Abgefüllt: 15.03.2011
Gesamteindruck: Feiner Duft nach Ananas und Zitrus, am Gaumen feine Mineralik, er präsentiert sich voll, rund, wirkt sehr harmonisch, Holz schön integriert, sehr langer Abgang.

Empfehlung: Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602844
6er Karton 9120015602851
Prüfnummer: N 609/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,2%vol
Säure: 4,0g/l
Restzucker: 1,0g/l
Mostgewicht: 19,5° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 17g/l
Relative Dichte: 0,9899

Auszeichnungen:



Blaufränkisch 2008 Heideboden

Rebsorte:	100% Blaufränkisch	
Lage:	Wiesacker, Lange Acker und Altenberg.	
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden.	
Alter der Reben:	17 Jahre, 19 Jahre und 3 Jahre.	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 07. 10. 2008	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	20 Tage	
Ausbau:	22 Monate in gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	06. 10. 2010	
Gesamteindruck:	Kräftiges Rubingranat, zarter Wasserrand. In der Nase Zwetschken-Kirschenfrucht, etwas Vanille. Am Gaumen frische Frucht nach roten Beeren, im Abgang nach Ribiseln. Mineralischer Nachhall.	
Empfehlung:	Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602745
	6er Karton	9120015602752
Prüfnummer:	N 6461/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2%vol	
Säure:	5,2g/l	
Restzucker:	0,8g/l	
Mostgewicht:	20,5° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,3	
Relative Dichte:	0,9936	



Zweigelt 2009 - Heideboden

Rebsorte: 100% Zweigelt
Boden: Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.
Lage: Verschiedene Lagen vom Heideboden.
Alter der Reben: 5 - 20 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am 17. - 19. 09. 2009
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.

Maischestandzeit: 25 Tage
Ausbau: In gebrauchten Barriques.
Abgefüllt: 01.03.2011
Gesamteindruck: Dunkelrot, Duft nach Kirschen und Beeren. Gut strukturiert und voll präsentiert er sich am Gaumen, ausgewogenes Tannin mit schönem Finish.

Empfehlung: Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach Zwischendurch in einer geselligen Runde.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602776
6er Karton 9120015602769

Prüfnummer: N 1850/11

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Alkohol: 13,1%vol

Säure: 4,6g/l

Restzucker: 1,0g/l

Mostgewicht: 20,0° KMW

Zuckerfr. Extrakt: 26,1g/l

Relative Dichte: 0,9934



Auszeichnungen:

Zechun 2007 Heideboden

Rebsorte:	44% Zweigelt, 19% Pinot Noir , 17% Merlot, 15% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon.	
Lage:	Lange Äcker, Schafleiten, Alte Satz, Salzberg, Eroffäcker.	
Alter der Reben:	11 - 18 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 03. 09. und 03. 10. 2007	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks	
Maischestandzeit:	15 - 28 Tage	
Ausbau:	17 Monate im Barrique	
Barriqueinsatz:	38% Neues Holz 62% Gebrauchtes Holz	
Fassproduzenten	Saury, Taransaud, Pauscha, Berthomieu, Seguin Moreau	
Abgefüllt:	28.07.2009	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin mit schwarzen Kern, Wildkirschen und Schoko im Duft, sehr dicht strukturiert, tanninreich.	
Empfehlung:	Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten. Einfach Solo ohne begleitender Speise.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602400
	Magnum	9120015602417
	6er Karton	9120015602424
Prüfnummer:	N 3964/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13%vol	
Säure:	5,2g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	26,8	
Relative Dichte:	0,9937	



Auszeichnungen:

88 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
84 Punkte	Wein-Plus.de	2010
Sehr gut		

Pinot Noir 2005

Rebsorte:	100% Blauburgunder
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1992 - 13 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27. 9. 2005
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:	Berthomieu und Caduss
Abgefüllt:	29. 8. 2007
Gesamteindruck:	Helles Rubin, sehr typische Burgundernase, am Gaumen nach Himbeeren und Flieder, sehr feine, elegante Tanninstruktur, schöne Holz-Säure Balance.
Empfehlung:	Zu Lamm und Kitz gebraten oder gegrillt, zu dezentem Schimmelkäse.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015601786 6er Karton 9120015601717 Magnum 9120015601793
Prüfnummer:	N 3360/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,1% vol
Säure:	5,4g/l
Restzucker:	1,7g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	24,9g/l
Relative Dichte:	0,9932



Pinot Noir 2006

Rebsorte:	100% Pinot Noir	
Lage:	Schafleiten	
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1992 - 14 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 03. 10. 2006	
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.	
Maischestandzeit:	22 Tage	
Ausbau:	18 Monate im Barrique	
Barriqueinsatz:	50% Neues Holz 50% Gebrauchtes Holz.	
	Toasting: Medium und Medium minus	
Fassproduzenten:	Berthomieu und Saury	
Abgefüllt:	04.06.2008	
Gesamteindruck:	Glänzendes Rubin, schöne Burgundernase, Himbeeren und frische Kräuter. Am Gaumen reife Himbeeren und Pflaumen, dezente Haselnuss unterlegt mit feiner Tanninstruktur, feiner, langer Abgang.	
Empfehlung:	Zu Lamm und Kitz gebraten oder gegrillt, zu dezentem Schimmelkäse.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602110
	Magnum	9120015602103
	6er Karton	9120015602097
Prüfnummer:	N 3484/08	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,7%vol	
Säure:	5,0g/l	
Restzucker:	1,5g/l	
Mostgewicht:	20° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	27,7	
Relative Dichte:	0,9946	



Auszeichnungen:

89 Punkte	A la Carte	2008
1 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2008
91 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2008
87 Punkte	Wein-Plus.de	2008
Ausgezeichnet		
18 Punkte	Gault Millau	2009

Cabernet Sauvignon 2008

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon
Lage und Boden: Eröffäcker: Schotterboden
Hochluss: tiegründiger, humoser Boden
Alter der Reben: 15 - 18 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am:
10.10.2008
Weinbereitung: Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit: 24 Tage
Ausbau: 21 Monate im Barrique.
Abgefüllt: Okt. 2010
Gesamteindruck: Rubinrot, Johannisbeeren und Schoko im Duft, gut strukturiert mit schönem Finish.
Empfehlung: Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit Wurzelgemüse.
EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602721
6er Karton 9120015602738
Prüfnummer: N 6262/10
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,3%vol
Säure: 5,1g/l
Restzucker: 2,1g/l
Mostgewicht: 20,5° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 26,8
Relative Dichte: 0,9938

Auszeichnungen:

88 Punkte

Wein-Plus.de

2011

Ausgezeichnet

Pannobile Rot 2008

Rebsorte: 75% Zweigelt, 25% Blaufränkisch.
Lage: Hengstgrube, Ungerberg,
Ungerbergacker.
Pflanzjahr: 1991 - 1996
Weinlese: Selektionierte Handlese am:
13. 09. 2008 Zweigelt
08. 10. 2008 Blaufränkisch
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.

Maischestandzeit: 25 Tage
Ausbau: 21 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 28.08.2010
Gesamteindruck: Dunkles Rubin, Duft nach
Schwarzkirschen und Schoko, wirkt sehr
elegant, ausgewogen mit etwas
Kräuterwürze. Am Gaumen wiederum nach
Kirschen, saftig, feines, angenehmes
Tannin, harmonischer Abgang.

Empfehlung: Entenbrust, gebratenen Gans mit
Rotkraut, Hirschkalbsrücken,
Wildschweinsteaks.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602646
6er Karton 9120015602653
Prüfnummer: N 6168/10
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,1%vol
Säure: 5,3g/l
Restzucker: 2,1g/l
Mostgewicht: 20,0° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 24,5
Relative Dichte: 0,9932

Auszeichnungen:

91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2010	2010
92 Punkte	Fastaff Rotweinguide	2010
87 Punkte	Wein-Plus.de	2011
Ausgezeichnet		

Ungerberg 2006

Rebsorte:	40% Blaufränkisch 40% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.
Lage:	Ungerberg
Alter der Reben:	Blaufränkisch 1991 – 15 Jahre Merlot 2000 – 6 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am: 02. 10. 2006 Merlot 13. 10. 2006 Blaufränkisch 20. 10. 2006 Cabernet Sauvignon
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	30 Tage – Blaufränkisch 39 Tage – Merlot 30 Tage – Cabernet Sauvignon
Ausbau:	19 Monate im Barrique.
Barriqueinsatz:	Neues Holz: 90% Gebrauchte Holz 10 %
Abgefüllt:	04.06.2008
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach getrockneten Früchten, Flieder und dunkle Beeren. Am Gaumen Bitterschokolade und Johannisbeeren, sehr straff geführte Aromatik mit eleganter Tanninstruktur, sehr mächtiger Wein; langer Abgang.
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015602080 Magnum 9120015602066 Doppelmagnum 9120015602073 6er Karton 9120015602059
Prüfnummer:	N 3481/08
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4%vol
Säure:	5,6g/l
Restzucker:	1,3g/l
Mostgewicht:	21° KMW
Zuckerfreier Extrakt:	29,7
Relative Dichte:	0,9945



Auszeichnungen:

89 Punkte	A la Carte	2008
91 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2008
2 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2008
91+ Punkte - Hervorragend	Wein-Plus.de	2008
18 Punkte	Gault Millau	2009
87 Punkte	A la Carte 2010	2009

Ungerberg Blaufränkisch 2007

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.
Lage:	Ungerberg
Alter der Reben:	1991 – 16 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 24.09.2007
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	25 Tage
Ausbau:	19 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	26.08.2009
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Duft nach getrockneten Früchten, Flieder und dunkle Beeren. Am Gaumen Bitterschokolade und Johannisbeeren, sehr straff geführte Aromatik mit eleganter Tanninstruktur, sehr mächtiger Wein; langer Abgang.
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602509
	Magnum	9120015602516
	6er Karton	9120015602523
Prüfnummer:	N 5366/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,3%vol	
Säure:	5,9g/l	
Restzucker:	1,8g/l	
Mostgewicht:	20,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	27,9	
Relative Dichte:	0,9942	



Auszeichnungen:

2 Sterne	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
3 Gläser	Österreichs beste Rotweine 2010	2009
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
88 Punkte	Wein-Plus.de	2010
Ausgezeichnet		
3 Gläser	wein.pur	2010

Ungerberg Blaufränkisch 2008

Rebsorte: 100% Blaufränkisch
Boden: Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.
Lage: Ungerberg
Alter der Reben: 1991 – 17 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am 10.10.2008
Weinbereitung: Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit: 25 Tage
Ausbau: 21 Monate im Barrique.
Barriqueeinsatz: 50% neues Holz, 50% 2. Füllung
Fassproduzenten: 50% Tarandsaud, 33% Saury, 17% Vicard
Abgefüllt: 6. 10. 2010
Gesamteindruck: Sattes Rubin mit dezenter Randaufhellung, im Duft dunkle Beeren, Flieder, leicht süßlich. Am Gaumen satte Fruchtaromatik, dunkle Beeren, voller Wein mit langen Abgang.
Empfehlung: Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602684
6er Karton 9120015602691
Prüfnummer: N 6264/10
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,4%vol
Säure: 5,1g/l
Restzucker: 1,0g/l
Mostgewicht: 20,5° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 27,4
Relative Dichte: 0,9935

Auszeichnungen:

Sieger 2010	A la Carte	Dez.10
92 Punkte		
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2010
89 Punkte	Wein-Plus.de	2011
Ausgezeichnet		

Ungerberg Merlot 2008

Rebsorte:	100% Merlot
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.
Lage:	Ungerberg
Alter der Reben:	2000 – 8 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am: 02.10.2008
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.
Maischestandzeit:	33 Tage
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Barriqueinsatz:	100% neues Holz
Fassproduzenten:	je 1/3 Taransaud, Saury, Berthomieu
Abgefüllt:	Okt. 2010
Gesamteindruck:	Dunkles, sattes Rot mit opaken Kern, kühle Fruchtaromatik. Am Gaumen feines Tannin, saftig, kräftig, dicht und voll mit langen Finish und Eleganz.
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602660
	6er Karton	9120015602677
Prüfnummer:	N 6265/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6%vol	
Säure:	4,8g/l	
Restzucker:	3g/l	
Mostgewicht:	21,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	25,7	
Relative Dichte:	0,9934	



Auszeichnungen:

89 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2010
87 Punkte	Wein-Plus.de	2011
Ausgezeichnet		

Syrah 2007

Rebsorte: 100% Syrah
Lage: Schafleiten
Boden: Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben: 1993 – 14 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am 13. 09. 2007
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.

Maischestandzeit: 24 Tage
Ausbau: 19 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 26.08.2009
Gesamteindruck: Tiefdunkles Rot, im Duft würzig, weißer Pfeffer, schwarze Oliven, etwas Bitterschokolade. Am Gaumen Pfeffer, Blutorangen; geradliniger Wein, saftig, gut strukturiert.

Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602448
Magnum 9120015602455
6er Karton 9120015602462

Prüfnummer: N 5368/09

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 5,7g/l

Restzucker: 1,3g/l

Mostgewicht: 19,5° KMW

Zuckerfreier Extrakt: 29,7

Relative Dichte: 0,9955



Auszeichnungen:

3 Gläser	Österreichs beste Rotweine 2010	2009
92 Punkte, 2. Platz	Falstaff Rotweinguide 2009/10	2009
88 Punkte	Wein-Plus.de	2010

Ausgezeichnet

Syrah 2008

Rebsorte: 100% Syrah
Lage: Schafleiten
Boden: Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil,
kalkhaltig.
Alter der Reben: 1993 – 15 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am
01. 10. 2008
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.

Maischestandzeit: 25 Tage
Ausbau: 21 Monate im Barrique.
Barriqueinsatz: 80% neues Holz, 20% 2. Füllung
Fassproduzenten: Tarandsaud, Saury, Vicard, Bertomieu
Abgefüllt: 6. 10. 2010
Gesamteindruck: Tiefdunkles Rot mit violetten Rand, in der
Nase Eukalyptus, Pfeffer, leicht rauchig.
Am Gaumen pikant, Orangen, Pfeffer, fein
und elegant. Wirkt sehr frisch, straffes
Tannin, gut strukturiert, langer Abgang.

Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten
Steaks und Wildgeflügel.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602707
6er Karton 9120015602714
Prüfnummer: N 6263/10
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,1%vol
Säure: 5,3g/l
Restzucker: 2,0g/l
Mostgewicht: 20,0° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 26,1
Relative Dichte: 0,9938

Auszeichnungen:

89 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2010
85 Punkte	Wein-Plus.de	2011
Ausgezeichnet		

Riesling 2010 Auslese

Rebsorte: 100 % Riesling
Lage: Edelgrund
Boden: Sand-Schotterboden
Alter der Reben: 1994– 16 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese
am 12. 10. 2010
Weinbereitung: Temperaturgesteuert zwischen
17° u. 18°C.
Maischestandzeit: 12 Stunden
Ausbau: 5 Monate im Edelstahl.
Abgefüllt: 09.03.2011
Gesamteindruck: Sattes Goldgelb, im Duft nach Pfirsich,
frischen Heu, etwas Schwarzteearomen,
am Gaumen vollreife Weingartenpfirsiche,
lebendige Säure. Wirkt frisch und
ausgewogen, schön integrierte Säure,
Abgang mineralisch, fein und lang.

Empfehlung: Zu Kaiserschmarren mit
Zwetschkenröster oder Kuchen mit
Joghurtfülle.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602783
6er Karton 9120015602790

Prüfnummer: N 7590/10

Qualitätsstufe: Auslese

Alkohol: 10,6%vol

Säure: 9,3g/l

Restzucker: 77,2g/l

Mostgewicht: 23,0 ° KMW

Zuckerfreier Extrakt: 33,4 g/l

Relative Dichte: 1,0284



Auszeichnungen:

Weißer Riesling Beerenauslese 2005

Rebsorte: 100 % Weißer Riesling
Lage: Edelgrund
Boden: Sand-Schotterboden
Alter der Reben: 1994 - 11 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am
31. 10. 2005.
Weinbereitung: Gärung in Edelstahltanks
Maischestandzeit: 24 Stunden
Ausbau: 6 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt: 04.05.2006
Gesamteindruck: Sattes Goldgelb, Geruch nach exotischen
Früchten, am Gaumen Steinobst und
Aprikosen. Sehr fruchtbetonter Wein mit
schönen Süß-Säurespiel im Abgang.

Empfehlung: Salzburger Nockerln
Topfenknödel
Kaiserschmarren

EAN Codes: 0,375/l Flasche 912001560117 5
6 er Karton 912001560118 2

Prüfnummer: E 405/06
Qualitätsstufe: Beerenauslese
Alkohol: 10,8% vol
Säure: 9,4g/l
Restzucker: 126,4g/l
Mostgewicht: 27,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt: 43,9g/l
Relative Dichte: 1,051



Auszeichnungen:

90 Punkte und Goldmedaille	United States Austrian Wine Challenge	2006
	BTI Testing Institute	
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide	2006
91 Punkte	A la Carte	2007
4 Sterne	Bgld. Prädikatswein Forum	2009
87 Punkte - Ausgezeichnet	Wein-Plus.de	2010
5 Gläser	Österr. beste Rotweine 2011	2010
Silbermedaille	best of Riesling	Jul.10

Weißer Riesling TBA 2006

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund	
Boden:	Sand-Schotterboden	
Alter der Reben:	1994 – (12 Jahre)	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 19. 10. 2006	
Weinbereitung:	Gärung in Edelstahltanks	
Maischestandzeit:	12 Stunden	
Ausbau:	25 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	17.12.2008	
Gesamteindruck:	Bukett mit Pfirsich Aprikosen Frucht, üppig und reif, ausgewogen, feine Bortrytis, schmelzig und dicht, saftige Fruchtfülle, schönes Süße-Säurespiel.	
Empfehlung:	Zu Wild und Gänseleberpasteten Desserts: Tee-Honigparfaits, Topfenmousse mit Fruchtsaucen....	
EAN Codes:	0,375/l Flasche	9120015602219
	6 er Karton	9120015602226
Prüfnummer:	N 5449/09	
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenauslese	
Alkohol:	10,5% vol	
Säure:	9,3g/l	
Restzucker:	208,5g/l	
Mostgewicht:	33,5°KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	53,8g/l	
Relative Dichte:	1,0864	



Auszeichnungen:

Silver - Very good to excellent	Decanter World Wine Awards	2009
2 Sterne	Vinaria Weinguide 2008/09	2009
94 Punkte	A la Carte 2010	2009
93 Punkte	Falstaff	2009
91+ Punkte - Hervorragend	Wein-Plus.de	2010
5 Gläser	Österr. beste Rotweine 2011	2010

Sauvignon Blanc 2005

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc
Lage:	Rohrluss
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig.
Alter der Reben:	1994 (11 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 29. September 2005.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert bei 20°C
Maischestandzeit:	6 Stunden
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	07.04.2006
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:	0,75/l Flasche 912001560133 5 12 er Karton 912001560134 2
Prüfnummer:	E 3662/06
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	11,8% vol
Säure:	5,9g/l
Restzucker:	1,2g/l
Mostgewicht:	18 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	19,6g/l
Relative Dichte:	0,9920



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

Syrah 2005

Rebsorte:	100% Syrah
Lage:	Schafleiten
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1993 – 12 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 1. 10. 2005
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	22 Tage
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Barriqueinsatz:	54% Neues Holz 46% Gebrauchtes Holz
Fassproduzenten:	Saury, Taransaud, Seguin Moreau, Pauscha, Berthomieu, Cadus.
Abgefüllt:	29. 8. 2007
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, im Duft Eukalyptus und Weißer Pfeffer, schwarze Oliven und Lakritze am Gaumen, sehr gehaltvoll, vollmundiger Wein.
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015601830 6er Karton 9120015601694 Magnum 9120015601847 Doppelmagnum 9120015601854
Prüfnummer:	N 3358/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,5% vol
Säure:	5,3g/l
Restzucker:	2,7g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,4g/l
Relative Dichte:	0,9945



Weisser Riesling Beerenauslese 2005

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund	
Boden:	Sand-Schotterboden	
Alter der Reben:	1994 - 11 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 31. 10. 2005.	
Weinbereitung:	Gärung in Edelstahltanks	
Maischestandzeit:	24 Stunden	
Ausbau:	6 Monate im Edelstahl auf der	
Abgefüllt:	04.05.2006	
Gesamteindruck:	Sattes Goldgelb, Geruch nach exotischen Früchten, am Gaumen Steinobst und Aprikosen. Sehr fruchtbetonter Wein mit schönen Süß- Säurespiel im Abgang.	
Empfehlung:	Salzburger Nockerln Topfenknödel Kaiserschmarren	
EAN Codes:	0,375/l Flasche	912001560117 5
	6 er Karton	912001560118 2
Prüfnummer:	E 405/06	
Qualitätsstufe:	Beerenauslese	
Alkohol:	10,8% vol	
Säure:	9,4g/l	
Restzucker:	126,4g/l	
Mostgewicht:	27,5 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	43,9g/l	
Relative Dichte:	1,051	



Auszeichnungen:

90 Punkte und Goldmedaille	United States Austrian Wine Challenge 2006	
91-93 Punkte	BTI Testing Institute	
91 Punkte	Falstaff Weinguide	2006
4 Sterne	A la Carte	2007
87 Punkte - Ausgezeichnet	Bgld. Prädikatswein Forum	2009
5 Gläser	Wein-Plus.de	2010
Silbermedaille	Österr. beste Rotweine 2011	2010
	best of Riesling	2010

Zechun 2005

Rebsorte:	38% Blaufränkisch, 32% Zweigelt, 17% Merlot, 13% Pinot Noir.
Lage:	Lange Acker, Holzäcker, Alter Satz, Schafleiten.
Alter der Reben:	5 16 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 26. 9. und 18. 10. 2005
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks.
Maischestandzeit:	17 - 27 Tage
Ausbau: Barrigueinsatz:	17 Monate im Barrigue Neues Holz: 32 %, Gebrauchtes Holz: 68% Toasting: 90% Medium, 10% Medium Plus.
Fassproduzenten:	Saury, Taransaud, Vernouth, Pauscha, Berthomieu, Cadus, Seguin Moreau.
Abgefüllt:	18. 10. 2007
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin mit schwarzen Kern, Wildkirschen und Schoko im Duft, sehr dicht strukturiert, tanninreich.
Empfehlung:	Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten. Einfach Solo ohne begleitender Speise.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015601687 6er Karton 9120015601861
Prüfnummer:	N 3361/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,9% vol
Säure:	5,4g/l
Restzucker:	1,1g/l
Mostgewicht:	20,0° KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,0g/l
Relative Dichte:	0,9940



Zweigelt 2005

Rebsorte:	100% Zweigelt
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden.
Boden:	Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.
Alter der Reben:	10 - 19 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27. + 28. 9. 2005
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	15 Tage
Ausbau:	In gebrauchten Barriques.
Gesamteindruck:	Dunkelrot, Duft nach Kirschen und Beeren. Gut strukturiert und voll präsentiert er sich am Gaumen, ausgewogenes Tannin mit schönem Finish.
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach Zwischendurch in einer geselligen Runde.
EAN Codes:	0,75l Flasche 912001560138 0 6er Karton 912001560139 7 12er Karton 912001560140 3
Prüfnummer:	E 5209/06
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,5% vol
Säure:	4,9g/l
Restzucker:	1,2g/l
Mostgewicht:	19,5 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,9g/l
Relative Dichte:	0,9938

