

Blaufränkisch 2006

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Lage:	Lange Acker und Eroffäcker
Boden:	Tiefgründiger humoser Boden.
Alter der Reben:	17 Jahre (1989), 8 Jahre (1998)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 14.10.2006
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	17 Tage
Ausbau:	14 Monate in gebrauchten Barriques.
Abgefüllt:	13. Feber 2008
Gesamteindruck:	Im Duft nach dunklen Beeren, am Gaumen Bitterschokolade mit ausgeprägter Kirschrucht und Minze, schöner Trinkfluss mit gutem Abgang.
Empfehlung:	Zu gegrillten und gebratenen Schwein und Kalb, Nudelgerichte wie Spaghetti Bolognese, Bratwurst.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015601984 6er Karton 9120015601991 12er Karton 9120015602004
Prüfnummer:	N 4635/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13%vol
Säure:	5,7g/l
Restzucker:	2,2g/l
Mostgewicht:	20° KMW
Zuckerfreier Extrakt:	25,2
Relative Dichte:	0,9936



Pannobile Rot 2006

Rebsorte:	70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch.	
Lage:	Hengstgrube, Ungerberg.	
Alter der Reben:	10 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am: 28. 09. 2006 Zweigelt 13. 10. 2006 Blaufränkisch	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	33 Tage	
Ausbau:	16 Monate im Barrique.	
Barriqueinsatz:	Neues Holz: 40% Gebrauchtes Holz: 60% Toasting: Medium u. Medium Minus	
Fassproduzenten:	Saury, Taransaud, Berthomieu, Seguin Moreau.	
Abgefüllt:	04.06.2008	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubinrot, vollreife Kirschen, im Geruch umgeben von Minze und Schokolade. Am Gaumen Schwarzkirsche und schwarze Beeren. Sehr saftig mit feinem Tanningerüst, langer Abgang.	
Empfehlung:	Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015601977
	Magnum	9120015601953
	Doppelmagnum	9120015601960
	6er Karton	9120015601946
Prüfnummer:	N 3479/08	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0%vol	
Säure:	5,4g/l	
Restzucker:	1,2g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	28,2	
Relative Dichte:	0,9943	



Auszeichnungen:

90 Punkte	A la Carte	2008
89-91 Punkte	Falstaff Weinguide 2008/2009	2008
1 Stern	Vinaria Weinguide 2008/09	2008
90 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2008
17,5 Punkte	Gault Millau	2009
5 Gläser	Österr. Beste Rotweine 2010	2009
89 Punkte	Wein-Plus.de	2009
Ausgezeichnet		

Pinot Blanc 2006

Rebsorte:	100 % Weißburgunder
Lage:	Salzberg
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 - 18 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27.09.2006
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 18° u. 22°C.
Maischestandzeit:	10 Stunden
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	Jänner 2007
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, Melonen - Pfirsichnase leicht Nussunterlegt; am Gaumen Weingartenpfirsich und reifer Apfel mit feiner Mineralität. Im Abgang saftig mit guter Länge.
Empfehlung:	Zu Krustentieren, Fischen und Muscheln, zu Lamm und Kitz.
EAN Codes:	0,75/l Flasche 912001560158 8 6 er Karton 912001560159 5 12 er Karton 912001560160 1
Prüfnummer:	N 88/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3% vol
Säure:	6,6 g/l
Restzucker:	1,1g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	21,1g/l
Relative Dichte:	0,9913



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

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

Reserve 2006

Rebsorte:	25% Zweigelt, 25% Syrah, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon	
Lage:	Selection aus den besten Lagen und den besten Fässern.	
Alter der Reben:	13 Jahre - 19 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Offene Vergärung in Bottichen.	
Maischestandzeit:	26 - 35 Tage	
Ausbau:	30 Monate im Barrique.	
Barriqueinsatz:	Neues Holz: 100%	
Fassproduzenten:	Berthomieu	
Abgefüllt:	26.08.2009	
Gesamteindruck:	Sattes Rot mit leichter Randaufhellung Bitterschokolade, Kräuterwürze und Kirsche im Geruch. Am Gaumen Kirsche, feinstrukturierte Tannine, saftig und kräftig, langer Abgang.	
Empfehlung:	Dunkles Fleisch mit kräftiger Soße Wildgerichte	
EAN Codes:	0,75l Flasche	9120015602530
	1,5l Flasche	9120015602554
	6er Karton	9120015602561
Prüfnummer:	N 5371/09	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,7%vol	
Säure:	5,6g/l	
Restzucker:	3,9g/l	
Mostgewicht:	21,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	28,4	
Relative Dichte:	0,9946	



Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2009
90 Punkte -	Wein-Plus.de	2010
Hervorragend		
4 Gläser	Österr. beste Rotweine 2011	2010

1

Sauvignon Blanc 2006

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc
Lage:	Rohrluss
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig.
Alter der Reben:	1994 (12 Jahre alt)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 25.9.2006
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 18 - 22°C
Maischestandzeit:	9 Stunden
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:	Jänner 2007
Gesamteindruck:	Mittleres Grün- bis Goldgelb, Litschi-Zitrusaromen mit dezentem Rosenduft. Am Gaumen Zitrusaromatik mit feiner Mineralik, lebendiger Säure und einen feinen eleganten Abgang
Empfehlung:	Zu salatigen und pikanten Vorspeisen sowie Fischgerichten
EAN Codes:	0,75/l Flasche 912001560161 8 6 er Karton 912001560162 5 12 er Karton 912001560163 2
Prüfnummer:	N 89/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,1% vol
Säure:	6,8 g/l
Restzucker:	1,1g/l
Mostgewicht:	20 KMW
Zuckerfreier Extrakt:	20,8 g/l
Relative Dichte:	0,9913



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

Syrah 2006

Rebsorte:	100% Syrah
Lage: Boden:	Schafleiten Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1993 – 13 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 3. 10. 2006
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	24 Tage
Ausbau:	19 Monate im Barrique.
Barriqueinsatz:	60% Neues Holz 40% Gebrauchtes Holz
Fassproduzenten:	Saury, Taransaud, Pauscha, Berthomieu, Caduss.
Abgefüllt:	04. 06. 2008
Gesamteindruck:	Tiefdunkles Rot, im Duft würzig pfeffrig. Am Gaumen schwarze Oliven, weißer Pfeffer und Orangenzesten wirkt geradlinig mit straffem Tannin sehr voll und lang.
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel
EAN Codes:	0,75/l Flasche 9120015602042 Magnum 9120015602028 Doppelmagnum 9120015602035 6er Karton 9120015602011
Prüfnummer:	N 3483/08
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



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

Weisser Riesling 2006 Auslese

Rebsorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund	
Boden:	Sand-Schotterboden	
Alter der Reben:	1994 – 11 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 27.10.2006	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 18° u. 22°C.	
Maischestandzeit:	16 Stunden	
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	21. 03. 2007	
Gesamteindruck:	Helles Goldgelb mit Grünreflexen, Der Duft ist geprägt von Pfirsich-, Zitrusaromen mit etwas Heuaromatik. Am Gaumen Weingartenpfirsich und Zitrus, unterstützt von einer pikanten Säure, die den Restzucker optimal puffert. Wirkt sehr geradlinig und elegant mit schönen Trinkfluss und Potential.	
Empfehlung:	Als Aperitif, zur Gänseleber und Wildpasteten.	
EAN Codes:	0,75/l	912001560164
	Flasche	9
	12 er	912001560165
	Karton	6
Prüfnummer:	N 896/07	
Qualitätsstufe:	Auslese	
Alkohol:	11,9 % vol	
Säure:	7,0 g/l	
Restzucker:	73,0 g/l	
Mostgewicht:	24 KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	27,6 g/l	
Relative Dichte:	1,0231	



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

Weißer Riesling TBA 2006

Sorte:	100 % Weißer Riesling	
Lage:	Edelgrund gepflanzt 1994 Sand-Schotterboden	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.10.2006	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 12 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	25 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	17.12.2008	
Gesamt- eindruck:	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	Flasche	9120015602219
	Karton	9120015602226
Prüfnummer:	N 5449/09	
Qualitätsstufe:	Trockenbeerenausles	
Alkohol:	10,5. %vol	
Säure:	9,3. g/L	
Restzucker:	208,5. g/L	
Mostgewicht:	33,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	53,8.g/L	
Relative Dichte:	1,0864	



Auszeichnungen:

5 Gläser	Österr. Beste Rotweine 2011	2010
91+ Punkte	Wein-Plus.de	2010
93 Punkte	Falstaff	2009
94 Punkte	A la Carte 2010	2009
2 Sterne	Vinaria Weinguide	2009
silver Medaille	Decanter World Wine Awards - very good to excelle	2009

Zechun 2006

Rebsorte:	60% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 10% Syrah, 5% Pinot Noir, 5% Cabernet Sauvignon.
Lage:	Lange Äcker, Holzäcker, Schafleiten.
Alter der Reben:	13 - 17 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 30. 9. und 16. 10. 2006
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks
Maischestandzeit:	17 - 27 Tage
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Barriqueinsatz:	Neues Holz 35 %, Gebrauchtes Holz 65% Toasting 90% medium 10 % Medium plus
Fassproduzenten	Saury, Taransaud, Pauscha, Berthomieu, Seguin Moreau
Abgefüllt:	03. 09. 2008
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 9120015602158 Magnum 9120015602172 6er Karton 9120015602165
Prüfnummer:	N 3480/08
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13%vol
Säure:	5,0g/l
Restzucker:	1,1g/l
Mostgewicht:	20,0° KMW
Zuckerfreier Extrakt:	26,8
Relative Dichte:	0,9938



Zweigelt 2006

Rebsorte:	100% Zweigelt
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden.
Boden:	Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.
Alter der Reben:	11 - 20 Jahre
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 29. 9. + 30. 9. 2006
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit:	23 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:	0,75/l Flasche 9120015601670 6er Karton 9120015601731 12er Karton 9120015601748 Magnum 9120015601755
Prüfnummer:	N 3771/07
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13% vol
Säure:	5g/l
Restzucker:	1,0g/l
Mostgewicht:	20,5° KMW
Zuckerfreier Extrakt:	27,1g/l
Relative Dichte:	0,9937

