

Das Weingut Leitner liegt, 50 km südlich von Wien im Weinort Gols, am Nordostufer des Neusiedlersees und wird als Familienbetrieb geführt. Bei einer Betriebsgröße von 10,5 ha ist es möglich, auf jedes Detail im Weingarten sowie Keller optimal reagieren zu können.

An erster Stelle steht die Qualität, optimal selektierte Trauben, die dann im Keller, ohne Hefe, Enzyme und Sonstiges, in die Flasche gebracht werden. Am besten sortenrein und von einzelnen Bodentypen. Dabei wird oft nur ein Teilstück einer Lage verwendet, das heißt nur der Bodentyp, der den Wein prägt.

Das Sortiment reicht vom leichten fruchtigen Weißwein, bis hin zum kräftigen Rotwein, wobei das Hauptaugenmerk bei den Rotweinen und trockenen Weißweinen liegt. Auch Süßwein ist ein Thema. Jedes Jahr gibt es Prädikatsweine aus der Sorte Riesling.

Bei den Weißweinen steht die Sorte Pinot Blanc im Vordergrund, die ausschließlich am Salzberg angepflanzt ist. Bei den Rotweinen sind es die heimischen Sorten wie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent, auf die wir uns konzentrieren. Auch die internationalen Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah finden Verwendung. Die Weingärten sind in den besten Lagen wie Altenberg, Salzberg, Ungerberg oder Goldberg angesiedelt.

Der Kern unserer Betriebsphilosophie ist das Streben, charaktervolle, vom Terroir geprägte Weine höchster Qualität zu vinifizieren. Um dies zu erreichen, werden unsere Weingärten Natur nahe 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 zusammenmixen lässt. Die 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 Bodens 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.

Member of
PANNOBILE 

Pinot Blanc Salzberg 2013

Sorte:	100 % Pinot Blanc - geerntet	
Lage:	Salzberg - gepflanzt 1988	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 3 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edeltank auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	26.02.2014	
Gesamteindruck:	Glänzendes Goldgelb mit grünen Reflexen, in der Nase Steinobst, Pfirsich und ein Hauch von Maracuja. Am Gaumen satte Pfirsichfrucht, dezente Litschi, weich und kräftig. Im Finish straff, mineralisch, leicht salzig.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015603629
	Karton	9120015603636
Prüfnummer:	N 1034/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	4,9. g/L	
Restzucker:	001,2. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	21,5.g/L	
Relative Dichte:	0,9913	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

16,5 Punkte	Gault Millau 2015	2014
90 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014
5 Gläser	Wirt + Winzer Weinguide 2014	2014

Pannobile Salzberg 2013

Sorte:	100 % Pinot Blanc - geerntet 25.09.2013	
Lage:	Salzberg - gepflanzt 1988	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 12 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	09.04.2015	
Gesamteindruck:	Strahlendes Gold; sehr intensiver Duft nach Honig; Pfirsich; würzig. Am Gaumen Pfirsich, weich und voll; mit leichter Gerbstoffstruktur; feiner Säurebogen; pikanter mineralischer Abgang. Speisenbegleiter mit Lagerpotential.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes	Flasche	9120015604022
	Karton	9120015604039
Prüfnummer:	N2572/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,9. %vol	
Säure:	4,6. g/L	
Restzucker:	003,9. g/L	
Mostgewicht:	21,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	21,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9917	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	A la Carte Weinführer 2016	2015
93 Punkte	Burgunder Trophy Reserve Falstaff	2015
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
3 Gläser	Wirt + Winzer 2015	2015
93 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015

Rosè 2013

Sorte:	100 % Rosècuvée - geerntet 15.10.2013	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 1 Stunde auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank.	
Abgefüllt:	26.03.2014	
Gesamteindruck:	Dunkle Zwiebelfarbe; Erdbeeren im Duft.; Am Gaumen Flieder; pikant würzig; feiner, angenehmer Säurebogen; lebendig und straff.	
Empfehlung:	Cooler Sommerwein für Zwischendurch, zu leichten Salaten, Vorspeisen und als Aperò. Ganz toll als Spritzer mit Eis und Minze.	
EAN Codes	Flasche	9120015603681
	Karton	9120015603698
Prüfnummer:	N 6702/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,9. g/L	
Restzucker:	001,8. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	20,6.g/L	
Relative Dichte:	0,9914	



Auszeichnungen:

Blaufränkisch Heideboden 2013

Sorte:	100 % Blaufränkisch - geerntet 14.10.2013
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 18 Tage auf der Maische.
Ausbau:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Abgefüllt:	20.08.2015
Gesamteindruck:	Mittleres Rubin mit violetter Randaufhellung, im Duft dunklen Beeren, etwas süßlich. Am Gaumen dunkle kühle Frucht, Erdbeeren, leicht laktisch, weich und einladend. Feiner saftiger mittlerer Abgang. Gesamt ein schöner Trinkwein mit Finesse und Eleganz.
Empfehlung:	Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.

EAN Codes	Flasche	9120015604343
	Karton	9120015604350

Prüfnummer:	N 10563/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	4,9. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	25,3.g/L
Relative Dichte:	0,9932



Auszeichnungen:

Zweigelt Heideboden 2013

Sorte:	100 % Zweigelt - geerntet 27.09.2013	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 17 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate in gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	26.11.2014	
Gesamteindruck:	Dunkles Granat mit violetter Randaufhellung; kühle satte Kirschfrucht, fleischig, leicht süßlich. Am Gaumen präsentiert er sich voll und straff mit elegantem Säurebogen; Kirschfruchtig; wirkt fokussiert, wie aus einem Guß, mit elegantem	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015603964
	Karton	9120015603971
Prüfnummer:	N 12695/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,7. %vol	
Säure:	5,5. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	24,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9932	



Auszeichnungen:

Neusiedlersee DAC 2013

Sorte:	100 % Zweigelt - geerntet	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 19 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Abgefüllt:	27.11.2014	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubingranat; violette Reflexe. In der Nase Waldbeere, ein Hauch Orangenesten. Saftig feine Fruchtsüße am Gaumen, Kirsche und Erdbeere. Frisch und animierend; gute Länge; vielseitig einsetzbar.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015603902
	Karton	9120015603919
Prüfnummer:	N 9977/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,4. %vol	
Säure:	5,5. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	23,2.g/L	
Relative Dichte:	0,9931	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

90 Punkte Falstaff Rotweinguide 2015

2014

Pinot Noir Schafleiten 2013

Sorte:	100 % Pinot Noir - geerntet 24.09.2013
Lage:	Schafleiten - gepflanzt 1992
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	19.08.2015
Gesamteindruck:	Metallisch wirkendes helleres Rot; Im Duft nach Himbeeren und Flieder, wirkt erfrischend. Am Gaumen feine Frucht nach Himbeeren, fein würzig und mineralisch, gute Säurestruktur, mit angenehmer Süße. Im Finish geradlinig und lang mit würzigen Nachhall.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015604510
	Karton	9120015604527

Prüfnummer:	N 10294/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	4,7. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	25,3.g/L
Relative Dichte:	0,9933



Auszeichnungen:

89 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
2 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015

Cabernet Sauvignon 2013

Sorte:	100 % Cabernet Sauvignon - geerntet 21.10.2013
Lage:	Hochluss - gepflanzt 1993
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	19.08.2015
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit dezent wäßrigen Rand. Duft nach Cassis und dunklen Beeren. Am Gaumen ebenfalls Cassis, feines Tannin, guter Säurebogen, fein, elegant und würziger, langer Abgang.
Empfehlung:	Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit Wurzelgemüse.

EAN Codes	Flasche	9120015604466
	Karton	9120015604473

Prüfnummer:	N 10293/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	5,0. g/L
Restzucker:	1,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L
Relative Dichte:	0,9940



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2016

2015

Syrah Schafleiten 2013

Sorte:	100 % Syrah - geerntet 08.10.2013
Lage:	Schafleiten - gepflanzt 1993
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 24 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	18.08.2015
Gesamteindruck:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe mit zarter Randaufhellung. Zarter Edelholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, etwas Nougat, ein Hauch von reifen Zwetschken. Feine Tannine, Kirschenfrucht im Abgang, etwas süßlicher Nachhall, bleibt gut haften, gutes Entwicklungspotential.
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015604541
	Karton	9120015604558

Prüfnummer:	N 10295/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	4,9. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27,7.g/L
Relative Dichte:	0,9938



Auszeichnungen:

3 Gläser	Wirt + Winzer	2015
18 Punkte	Gault&Millau	2016
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2016
93 Punkte	A La Carte	2016
2 Sterne	Vinaria Weinguide	2015/2016
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide	2015/2016

Ungerberg Blaufränkisch 2013

Sorte:	100 % Blaufränkisch - geerntet 17.10.2013
Lage:	Ungerberg - gepflanzt 1991
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 26 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	20.08.2015
Gesamteindruck:	Dunkles Rot fast schwarz; Süßlicher Duft nach dunklen Beeren, angenehm kühl wirkend. Am Gaumen Brombeeren, florale Anklänge, saftig und kräftig, fein verwobene Tannine, gute Säurebalance, wirkt wie aus einen Guß. Im Abgang lang anhaltend, mit zartbitterem Nachhall.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015604619
	Karton	9120015604626

Prüfnummer:	N 8414/15
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	5,0. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26,6.g/L
Relative Dichte:	0,9935



Auszeichnungen:

2 Gläser	Wirt + Winzer	2016
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
94 Punkte	A La Carte 2016	2015
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015

Altenberg St. Laurent 2013

Sorte:	100 % St. Laurent - geerntet	
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2007	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	19.08.2015	
Gesamteindruck:	Dunkles Granat mit violetten Reflexen; kühler angenehmer Brombeerduft unterlegt mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen Brombeeren, etwas Zitrus, weich und saftig, zugleich mineralisch und elegant. Langer und pikanter Abgang mit feiner Tannin Textur.	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein-Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015604367
	Karton	9120015604374
Prüfnummer:	N 8417/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,5. %vol	
Säure:	5,1. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	25,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9941	



Auszeichnungen:

90 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
93 Punkte	A La Carte 2016	2015
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015

Altenberg Zweigelt 2013

Sorte:	100 % Zweigelt - geerntet 03.10.2013	
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2005	
Ernte:	Selektionierte Handlese	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 28 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	19 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	19.08.2015	
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit schwarzem Kern; Kirschenduft mit würzig floralen Anklängen. Am Gaumen reife Kirschen, etwas Kakao, Holz sehr gut integriert, feine vielschichtige Tannine, saftig und kraftvoll, langer pikanter Abgang mit strukturiertem Nachhall.	
Empfehlung:	Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit Schupfnudeln und Rotkraut. Lamnüsschen in Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit Herrenkartoffeln	
EAN Codes	Flasche	9120015604305
	Karton	9120015604312
Prüfnummer:	N 8416/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	4,7. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	24,3.g/L	
Relative Dichte:	0,9926	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

2 Gläser	Wirt + Winzer	2016
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide	2016
3 Sterne	Vinaria Weinguide	2015/2016
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide	2015/16

Kontakt Information:

Weingut Leitner Gernot
A-7122 Gols, Quellengasse 33
Burgenland, Austria
E-Mail: weingut@leitner-gols.at
Web: www.leitner-gols.at
T: +43 2173 2593
F: +43 2173 21547

Information Weingut Leitner:

Gerichtsstand: Neudsiedl/See
UID Nummer: ATU65445226
Steuerlager: ATV1085060007
EORI Nummer: ATEOS1000015524
IBAN: AT971700000135003441
BIC: BFKKAT2K

Weiter Informationen finden sie unter

www.leitner-gols.at