

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 

Sauvignon Blanc 2014

| | |
|----------------------|---|
| Sorte: | 100 % Sauvignon Blanc - geerntet 22.09.2014 |
| Lage: | Rohrluss - gepflanzt 1994 |
| Ernte: | Selektionierte Handlese |
| Weinbereitung: | Offene Bottichvergahrung. 6 Stunden auf der Maische. |
| Ausbau: | 5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe. |
| Abgefüllt: | 26.02.2015 |
| Gesamt- eindruck: | Sattes Goldgelb; dezent reduktiv, dahinter exotische Früchte. Am Gaumen fein-herb; pikant mit leichter Süße; voll und straff. Angenehmes weiches Finish. Wirkt wie aus einen Guss. |
| Empfehlung: | Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif. |

| | | |
|-----------|---------|---------------|
| EAN Codes | Flasche | 9120015604169 |
| | Karton | 9120015604176 |

| | |
|--------------------|----------------|
| Prüfnummer: | N 3821/15 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,4. %vol |
| Säure: | 6,5. g/L |
| Restzucker: | 002,3. g/L |
| Mostgewicht: | 19,0. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 21,9.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9931 |



Auszeichnungen:

Pinot Blanc Salzberg 2014

| | | |
|----------------------|--|---------------|
| Sorte: | 100 % Pinot Blanc - geerntet 19.09.2014 | |
| Lage: | Salzberg - gepflanzt 1988 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 3 Stunden auf der Maische. | |
| Ausbau: | 4 Monate im Edelstahltank. | |
| Abgefüllt: | 25.02.2015 | |
| Gesamt- eindruck: | Helles Gelb mit grünen Reflexen. Frucht nach Weingartenpfirsichen, Stachelbeeren, Litschis. Am Gaumen setzt er weich und fruchtig an; Pfirsich, Melone; milder voller Wein, mit salzigem langen Finish. Toller Speisenbegleiter. | |
| Empfehlung: | Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015604008 |
| | Karton | 9120015604015 |
| Prüfnummer: | N 2571/15 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,0. %vol | |
| Säure: | 4,2. g/L | |
| Restzucker: | 001,9. g/L | |
| Mostgewicht: | 19,5. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 20,3.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9916 | |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

| | | |
|----------------------|-----------------------------|------|
| 2 Sterne | Vinaria Weinguide 2015/2016 | 2015 |
| Wiesinger - 3 Gläser | Wirt + Winzer 2015 | 2015 |
| 91 Punkte | Falstaff Weinguide 2015/16 | 2015 |

Pannobile Salzberg 2014

| | | |
|--------------------|--|---------------|
| Sorte: | 100 % Pinot Blanc - geerntet 12.09.2014 | |
| Lage: | Salzberg - gepflanzt 1988 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 8 Stunden auf der Maische. | |
| Ausbau: | 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass. | |
| Abgefüllt: | 16.03.2016 | |
| Gesamteindruck: | Strahlendes Goldgelb, Ananas, Pfirsich, dezente Röstigkeit. Am Gaumen präsentiert er sich weich und kompakt, viel Ananasaromen unterstützt mit feiner, mineralischer Säure. Langer Nachhall im Abgang. | |
| Empfehlung: | Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015604886 |
| | Karton | 9120015604893 |
| Prüfnummer: | N 982/16 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,0. %vol | |
| Säure: | 5,8. g/L | |
| Restzucker: | 001,0. g/L | |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 27,7.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9943 | |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

| | | |
|-----------|---|------|
| 17 Punkte | Gault&Millau 2017 | 2016 |
| 93 Punkte | A La Carte Wein-Führer 2016 | 2017 |
| 3 Gläser | Wirt + Winzer | 2016 |
| 1 Platz | Falstaff Burgunder Trophy Kat. Weissburgunder | 2016 |
| 93 Punkte | Falstaff Weinguide 2016/17 | 2016 |

Rose 2014

| | | |
|--------------------|--|---------------|
| Sorte: | 100 % Rosècuvee - geerntet 10.10.2014 | |
| Lage: | Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 1 Stunden auf der Maische. | |
| Ausbau: | 3 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe. | |
| Abgefüllt: | 25.02.2015 | |
| Gesamteindruck: | Helles Lachs-Pink; im Duft nach Wiesenblumen; würzig. Am Gaumen fein mineralisch, mit einer guten Säurestruktur, etwas Kirsch-Minze, pikant; feiner frischer Abgang. Perfekter Sommerwein! | |
| Empfehlung: | Cooler Sommerwein für Zwischendurch, zu leichten Salaten, Vorspeisen und als Aperò. Ganz toll als Spritzer mit Eis und Minze. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015604145 |
| | Karton | 9120015604152 |
| Prüfnummer: | N 3070/15 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,0. %vol | |
| Säure: | 5,2. g/L | |
| Restzucker: | 001,0. g/L | |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 24,3.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9927 | |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

Blaufränkisch Heideboden 2014

| | |
|-----------------|---|
| Sorte: | 100 % Blaufränkisch - geerntet 30.09.2014 |
| Lage: | Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 |
| Ernte: | Selektionierte Handlese |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 22 Tage auf der Maische. |
| Ausbau: | 16 Monate in gebrauchten Barriques. |
| Abgefüllt: | 02.12.2015 |
| 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 | 9120015604862 |
| | Karton | 9120015604879 |

| | |
|--------------------|---------------|
| Prüfnummer: | N10442/16 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,6. %vol |
| Säure: | 6,2. g/L |
| Restzucker: | 001,0. g/L |
| Mostgewicht: | 19,0. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 24,8.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9936 |



Auszeichnungen:

Zweigelt Heideboden 2014

| | | |
|--------------------|--|---------------|
| Sorte: | 100 % Zweigelt - geerntet 19.09.2014 | |
| Lage: | Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 16 Tage auf der Maische. | |
| Ausbau: | 10 Monate in großen und kleinen Holzfässer. | |
| Abgefüllt: | 21.08.2015 | |
| Gesamteindruck: | Dunkles Rubin, violetten Reflexen; einladender Duft mit Kirsch-Weichsel Aromen, dezent laktisch. Am Gaumen kühle Kirschen, feine pikante Säure, gepaart mit weichen, saftigen Tanninen. Eleganter ausgewogener Abgang. | |
| Empfehlung: | Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015604763 |
| | Karton | 9120015604770 |
| Prüfnummer: | N 10562/15 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 12,5. %vol | |
| Säure: | 5,1. g/L | |
| Restzucker: | 001,0. g/L | |
| Mostgewicht: | 19,5. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 27,6.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9940 | |



Auszeichnungen:

89 Punkte Falstaff Rotweinguide 2016

2015

Zechun Heideboden 2014

| | | |
|--------------------|---|---------------|
| Sorte: | 50 % Merlot - geerntet 17.09.2014 20 % Zweigelt - geerntet 10.09.2014 20 % Blaufränkisch - geerntet 26.09.2014 10 % Syrah - geerntet 19.09.2014 | |
| Lage: | Reitacker - gepflanzt 2003 Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 Altenberg - gepflanzt 2005 Goldberg - gepflanzt 2005 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische. | |
| Ausbau: | 16 Monate in gebrauchten Barrriques. | |
| Abgefüllt: | 17.03.2016 | |
| Gesamteindruck: | Mittleres Granatrot. Im Duft nach dunklen Beeren etwas Lakritz Anklänge. Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit einer Beerenfrucht, wirkt kühl und elegant, dezent röstig; feine, straffe, unterstützende Tannine; sehr fein verwoben; guter balancierter Abgang. | |
| Empfehlung: | Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015605135 |
| | Karton | 9120015605142 |
| Prüfnummer: | N 7324/16 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,0. %vol | |
| Säure: | 5,0. g/L | |
| Restzucker: | 001,0. g/L | |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 27,1.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9939 | |



Auszeichnungen:

91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2017

2016

St. Laurent Dorflagen 2014

| | |
|----------------------|---|
| Sorte: | 100 % St. Laurent - geerntet 25.09.2014 |
| Lage: | Verschiedene Dorflagen - gepflanzt 1995-2004 |
| Ernte: | Selektionierte Handlese |
| Weinbereitung: | Offene Bottichvergärung. 20 Tage auf der Maische. |
| Ausbau: | In gebrauchten Barriques. |
| Abgefüllt: | 23.03.2016 |
| Gesamt- eindruck: | Granatrot, Duft nach Kirschen und Ribisel, etwas krautig. Kirschen und dunkle Beeren am Gaumen, stoffig, geradlinig mit gutem Säurebogen. Angenihmes feingliedriges Tannin, schönes Finish, guter Speisenbegleiter. |
| Empfehlung: | Geschmortem und hellem Fleisch Schweinsragout, Eintöpfe |

| | | |
|-----------|---------|---------------|
| EAN Codes | Flasche | 9120015605111 |
| | Karton | 9120015605128 |

| | |
|--------------------|---------------|
| Prüfnummer: | N 7325/16 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,5. %vol |
| Säure: | 5,1. g/L |
| Restzucker: | 001., g/L |
| Mostgewicht: | 19,0. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 24,8.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9938 |



Auszeichnungen:

| | | |
|-----------|----------------------------|------|
| 90 Punkte | Falstaff Rotweinguide 2017 | 2016 |
| 92 Punkte | A La Carte 2017 | 2016 |
| 90 Punkte | Falstaff Weinguide 2016/17 | 2016 |

Syrah Dorflagen 2014

| | |
|----------------------|--|
| Sorte: | 100 % Syrah - geerntet 20.09.2014 |
| Lage: | Verschiedene Dorflagen - gepflanzt 1995-2004 |
| Ernte: | Selektionierte Handlese |
| Weinbereitung: | Offene Bottichvergärung. 25 Tage auf der Maische. |
| Ausbau: | In gebrauchten Barriques. |
| Abgefüllt: | 23.03.2016 |
| Gesamt- eindruck: | Kräftiges Rot, duft nach schwarzen Oliven und Kräutern. Am Gaumen wiederum Oliven, Kräuter und dunkle Beeren, wirkt kühl mit frischem Säurebogen, weich, samtiger Abgang. |
| Empfehlung: | Nudelgerichte mit Fleischsoße. Schärfer gewürzten Speisen wie Chili con Carne. |

| | | |
|-----------|---------|---------------|
| EAN Codes | Flasche | 9120015605173 |
| | Karton | 9120015605180 |

| | |
|--------------------|---------------|
| Prüfnummer: | N 7326/16 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 12,5. %vol |
| Säure: | 5,1. g/L |
| Restzucker: | 001., g/L |
| Mostgewicht: | 19,5. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 27,9.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9946 |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

| | | |
|-----------|----------------------------|------|
| 93 Punkte | Falstaff Rotweinguide 2017 | 2016 |
| 93 Punkte | A La Carte 2017 | 2016 |
| 93 Punkte | Falstaff Weinguide 2016/17 | 2016 |

Pannobile Rot 2014

| | |
|-----------------|--|
| Sorte: | 70 % Zweigelt - geerntet 10.09.2014 30 % Blaufränkisch - geerntet 25.09.2014 |
| Lage: | Altenberg - gepflanzt 2007 Ungerberg - gepflanzt 1991 |
| Ernte: | Selektionierte Handlese |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 24 Tage auf der Maische. |
| Ausbau: | 19 Monate im Barrique. |
| Abgefüllt: | 24.08.2016 |
| Gesamteindruck: | Purpur mit violetter Randaufhellung. Im Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, dezente Kräuternote. Am Gaumen Kirsche, feine Tannine und ein eleganter Säurebogen; langer saftiger Abgang. |
| Empfehlung: | Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks. |

| | | |
|-----------|---------|---------------|
| EAN Codes | Flasche | 9120015605210 |
| | Karton | 9120015605258 |

| | |
|--------------------|---------------|
| Prüfnummer: | N 12668/16 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13,0. %vol |
| Säure: | 5,5. g/L |
| Restzucker: | 001,0. g/L |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 25,6.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9932 |



Auszeichnungen:

| | | |
|-----------|----------------------------|------|
| 3 Gläser | Wirt + Winzer | 2017 |
| 93 Punkte | Falstaff Rotweinguide 2017 | 2016 |
| 93 Punkte | A La Carte 2017 | 2016 |
| 93 Punkte | Falstaff Weinguide 2016/17 | 2016 |

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