

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 2016

| | | |
|--------------------|--|---------------|
| Sorte: | 100 % Pinot Blanc - geerntet | |
| Lage: | Salzberg - gepflanzt 1988 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 6 Stunden auf der Maische. | |
| Ausbau: | 4 Monate im Edeltank auf der Feinhefe. | |
| Abgefüllt: | 25.01.2017 | |
| Gesamteindruck: | Strahlendes Goldgelb. Im Duft Steinobst, Pfirsich und Litschi etwas Heu. Am Gaumen wiederum Weingartenpfirsich unterstützt durch frische Säure und dezente Salzigkeit. Lang anhaltender Abgang mit feiner Säure und leicht jugendlichen Bitterl. Perfekter Speisenbegleiter. | |
| Empfehlung: | Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015605289 |
| | Karton | 9120015605296 |
| Prüfnummer: | N 848/17 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,5. %vol | |
| Säure: | 6,2. g/L | |
| Restzucker: | 1,6. g/L | |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 21,1.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9913 | |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

| | | |
|-----------|----------------------------|------|
| 92 Punkte | Falstaff Weinguide 2017/18 | 2017 |
| 92 Punkte | A La Carte 2018 | 2017 |

Pannobile Ried Salzberg 2016

| | |
|-----------------|---|
| Sorte: | 100 % Pinot Blanc - geerntet |
| 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: | 05.04.2018 |
| Gesamteindruck: | Sattes goldgelb. Voller süßlicher Duft nach Ananas und Pfirsich. Am Gaumen Pfirsich; voll und kräftig sowie salzig mineralisch, frisch und pikant. Langer mineralischer Abgang. Insgesamt ein toller Speisenbegleiter mit Reifepotential. |
| Empfehlung: | Zu asiatischer Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch. |

| | | |
|-----------|---------|---------------|
| EAN Codes | Flasche | 9120015605760 |
| | Karton | 9120015605777 |

| | |
|--------------------|---------------|
| Prüfnummer: | N 8803/18 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13,5. %vol |
| Säure: | 4,6. g/L |
| Restzucker: | 1,2. g/L |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 18,9.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9902 |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

Zweigelt Heideboden 2016

| | | |
|--------------------|---|---------------|
| Sorte: | 100 % Zweigelt - geerntet | |
| Lage: | Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 | |
| Ernte: | Selektionierte Handlese | |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 24 Tage auf der Maische. | |
| Ausbau: | In gebrauchten Barriques. | |
| Abgefüllt: | 23.08.2017 | |
| Gesamteindruck: | Rubinrot mit wässrigem Rand. Im Duft nach Kirschen, Kräutern, etwas süßlich, dezentes Holz spürbar. Am Gaumen wiederum Kirscharoma, weich und saftig, wirkt kühl und elegant, mit feiner Säure und gut integrierten Tanninen. Mittellanger Abgang mit süßlichem Nachhall. | |
| Empfehlung: | Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde. | |
| EAN Codes | Flasche | 9120015605456 |
| | Karton | 9120015605463 |
| Prüfnummer: | N12711/17 | |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein | |
| Alkohol: | 13,0. %vol | |
| Säure: | 5,2. g/L | |
| Restzucker: | 00,1. g/L | |
| Mostgewicht: | 20,0. °KMW | |
| Zuckerfr. Extrakt: | 26,9.g/L | |
| Relative Dichte: | 0,9940 | |



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

90 Punkte Falstaff Rotwein Guide 2018

2017

Riesling Auslese 2016

Sorte: 100 % Riesling - geerntet 01.10.2016
Lage: Edelgrund - gepflanzt 1994
Ernte: Selektionierte Handlese
Weinbereitung: Temperaturgesteuert 18° - 20°C.
1 Tage auf der Maische.
Ausbau: 3 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abgefüllt: 25.01.2017
Gesamteindruck: Kräftiges, sattes Goldgelb. Im Duft nach Pfirsich, Apfel und dezent gemüsige Noten. Am Gaumen Weingartenpfirsich; perfektes Spiel von Alkohol, Säure und Restzucker. Frischer, süßer, langer Abgang. Ein sehr trinkfreudiger Süßwein mit Elegance und Charme.
Empfehlung: Zu Kaiserschmarren mit Zwetschenröster oder Kuchen mit Joghurtfülle.

EAN Codes Flasche 9120015605265
Karton 9120015605272

Prüfnummer: N 850/17
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 10,5. %vol
Säure: 11,7. g/L
Restzucker: 64,7. g/L
Mostgewicht: 22,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 42,1.g/L
Relative Dichte: 1,0270



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

3 Sterne Vinaria Weinguide 2017/18

2017

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