



Weingutfolder

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.

MEMBER OF PANNOBILE

Shake Me! Riesling 2017 🍷

Gold, leicht trüb. Im Duft nach Pfirsich, Kräuterwürzig, schwarzer Tee; sehr mineralisch. Feine Säure lässt den Wein sehr elegant wirken, mineralischer Abgang.

Besonderheit:

Hefetrüb, vor dem öffnen die Flasche kräftig schütteln - Shake Me!

Lage:	Edelgrund
Ernte:	Handlese
Weinbereitung:	Ganze Trauben mit Füßen gestampft, 7 Tage auf der Maische.
Ausbau:	In gebrauchten Holzfässern, minimal So2.
Abfüllung:	Per Hand abgefüllt.
Alkohol:	12.5g/L



Ried Salzberg Pinot Blanc 2018

Strahlendes Gelb mit metallischen Reflexen. Duft nach Ananas und etwas Heu. Am Gaumen reife Ananas, unterlegt von feinen Gerbstoffen und feiner Säure. Mineralischer, langer, feinherber Abgang.

Besonderheit:

Weißburgunder im fruchtigen, leichteren Ausbau hat es bei uns im Burgenland schon immer gegeben, und das ist auch der Grund dafür, dass wir vom Salzberg einen Teil nach der klassischen Methode keltern. Der volle Trinkgenuss erschließt sich erst, wenn man ihn nicht gleich als Jungwein im Februar bis Mai des auf die Ernte folgenden Jahres trinkt, sondern ihm ein Jahr (oder mehr) Zeit zum Reifen gibt.

Lage:	Salzberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 09.09.2018
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18-20°C, 6 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	22.01.2019
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	4.2g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	19.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	18.3g/L
Relative Dichte:	0.9904



Ried Salzberg Pannobile weiß 2017

Sattes Goldgelb. Dezent röstiger Duft nach Pfirsich, Ananas und etwas Honig. Am Gaumen leicht süßlich wirkendes Steinobst, gepaart mit eleganter Säure und Wiesenblumen. Mineralischer, strukturierter, langanhaltender Abgang.

Rebsorten:	PB
Lage:	Salzberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 23.09.2017
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank, 14 Tage auf der Maische.
Ausbau:	18 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.
Abfüllung:	08.04.2019
Alkohol:	13.5g/L
Säure:	4.2g/L
Restzucker:	1.2g/L
Mostgewicht:	19.5°KMW



Sauvignon Blanc 2017

Helles Goldgelb, frischer Duft nach Litschi und Heu, etwas Zitrus. Am Gaumen Litschi, gut integrierte Säure, ausbalanciert, feiner Abgang

Lage:	Rohrluss
Ernte:	Selektionierte Handlese, am 08.09.2017.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18°-20°. 6 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edeltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	27.03.2018
EAN Code:	9120015605821
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.8g/L
Restzucker:	1.3g/L
Mostgewicht:	18.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	18.3g/L
Relative Dichte:	0.9913



Shake Me! Gemischter Satz 2018

Strahlendes Gold mit leichter Trübung. Duft nach Litschi und Holunder, Blüten - Blumenwiese. Am Gaumen kräftig, Karamell etwas Heu. Sehr frisch; würzig langer Abgang.

Besonderheit:

Naturtrüb, vor dem öffnen die Flasche kräftig schütteln - Shake Me!

Lage:	Breitenacker
Ernte:	Selektionierte Handlese, geerntet am 11.09.2018.
Weinbereitung:	Ganze Trauben mit Füßen gestampft. 7 Tage Maische Standzeit.
Ausbau:	Gebrauchte Holzfässern, minimal So2.
Abfüllung:	Per Hand abgefüllt am 06.05.2019.
EAN Code:	9120015606699
Alkohol:	12.0g/L
Säure:	5.7g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	18.0°KMW



Spezial 2018

Strahlendes goldgelb. Weicher Duft nach Ananas und Pfirsich. Im Trunk Zuckermelone; dezenter Gerbstoffanklang macht den Wein frisch und lebendig. Straffer mineralischer Abgang.

Besonderheit:

„Golser Spezial“ war in den 1980er Jahren eine der ersten Weinmarken aus Gols. Unter dieser Marke wurden in den 80er Jahren meist Weißwein Cuvees vermarktet. In dieser Zeit war es normal, dass man Leerflaschen retour genommen, gewaschen und wieder befüllt hat. Die Weine waren demnach in braunen, grünen, weißen Flaschen, was man halt so hatte, erhältlich. Der Wein ist ein reines Golser Produkt, denn auch das Etikett stammt von der Golserin Melanie Limbeck (DasMundwerk).

Rebsorten:	PB, SR, WR, GV
Lage:	Die Trauben stammen aus den Lagen Edelgrund und Langer Acker.
Ernte:	Selektionierte Handlese.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuerte Gärung bei 18° - 20°C, 6 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edeltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	Im April ein Jahr nach der Ernte.
EAN Code:	9120015606507
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.6g/L
Restzucker:	1.0g/L



Spezial 2017

Strahlendes goldgelb. Weicher Duft nach Ananas und Pfirsich. Im Trunk Zuckermelone; dezenter Gerbstoffanklang macht den Wein frisch und lebendig. Straffer mineralischer Abgang.

Besonderheit:

„Golser Spezial“ war in den 1980er Jahren eine der ersten Weinmarken aus Gols. Unter dieser Marke wurden in den 80er Jahren meist Weißwein Cuvees vermarktet. In dieser Zeit war es normal, dass man Leerflaschen retour genommen, gewaschen und wieder befüllt hat. Die Weine waren demnach in braunen, grünen, weißen Flaschen, was man halt so hatte, erhältlich. Der Wein ist ein reines Golser Produkt, denn auch das Etikett stammt von der Golserin Melanie Limbeck (DasMundwerk).

Ratings:

Falstaff 90/100, A la carte 91/100

Rebsorten:	PB, SR, WR, GV
Lage:	Die Trauben stammen aus den Lagen Edelgrund und Langer Acker.
Ernte:	Selektionierte Handlese.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuerte Gärung bei 18° - 20°C, 6 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edeltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	Im April ein Jahr nach der Ernte.
EAN Code:	9120015605487
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.3g/L
Restzucker:	1.1g/L



Gemischter Satz 2018

Strahlendes Goldgelb. Feiner Duft nach Kernobst, Zitrus und fermentierten Schwarztee. Am Gaumen fein, herbal, saftig, etwas Gerbstoffe unterlegt von feiner Mineralität. Pikanter Abgang mit Schwarztee im Nachhall.

Rebsorten:	PB, CH, WR, GV, RR, MU, SB, ...
Lage:	Breitenacker
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung in 700l Ovalfässer, 10 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate auf der Feinhefe in großen Holzfässer.
Alkohol:	12.5g/L



LEITNER

Rosé 2017

Helles Lachs-Pink; im Duft nach Wiesenblumen; würzig. Am Gaumen fein mineralisch, mit einer guten Säurestruktur, etwas Kirsch-Minze, pikant; feiner frischer Abgang.

Rebsorten:	BF, ZW
Lage:	Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen vom Heideboden.
Ernte:	Selektionierte Handlese im September.
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 1 Stunde auf Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edeltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	Im April ein Jahr nach der Ernte.
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.2g/L
Restzucker:	1.5g/L



ID-Zweigelt (Red Label) 2011

Dunkles Rubin rot mit violetterm Rand. Im Duft nach Wildkirsche, fein röstig. Am Gaumen Kirscharomen und Bitterschokolade, gut integriertes Tannin, wirkt engmaschig und saftig. Feiner eleganter Wein mit lebendiger Säure. Sehr trinkanimierend, macht Spaß.

Lage:	Altenberg-Heideboden
Ernte:	16.09.2011 u. 18.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 32 Tage auf der Maische.
Ausbau:	In gebrauchten Barriques.
Abfüllung:	12.09.2013
Alkohol:	13.3g/L
Säure:	5.6g/L
Restzucker:	1.2g/L
Zuckerfr. Extrakt:	28.8g/L
Relative Dichte:	0.9943



Heideboden Zweigelt 2018

Dunkles Rot mit violetter Randaufhellung. Kirschenduft mit etwas Brombeer-Konfit. Am Gaumen Kirsch-, Weichselkomponenten; sehr saftig, mit feinen Tanninen. Pikanter Abgang mit fruchtigem Nachhall. Perfekter Speisenbegleiter.

Besonderheit:

Als Heideboden bezeichnet man die ebenen Lagen zum Neusiedler hin. Kennzeichnend sind die warmen, durchlässigen kalkhaltigen Schotter-, Schwarzerdeböden, die den Weinen ihre besondere Fülle verleihen.

Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden.
Ernte:	Händische Traubenlese.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 21 Tage auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	25.04.2019
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.3g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	19.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27.1g/L
Relative Dichte:	0.9945



ID Reserve (Gold Label) 2007

Dunkles Rubin, Duft nach Kirschen, dunkle Beeren und etwas Kakao. Kompakt und saftig im Trinkfluß, Wirkt straff, elegant, harmonisch langer Nachhall.

Lage:	Hengstgrube, Ungerberg
Weinbereitung:	spontane Vergärung und Malolaktik in offenen Bottichen, 25 Tage Maischestandzeit.
Ausbau:	18 Monate im Barrique 14 Monate im großen Holzfaß.
Abfüllung:	5. September 2011
Alkohol:	13.1g/L
Säure:	5.9g/L
Restzucker:	1.2g/L
Zuckerfr. Extrakt:	28.5g/L
Relative Dichte:	0.9944



Ried Altenberg Zweigelt 2016

Purpurrot mit leichter Randaufhellung. Kühler Duft nach Wildkirschen, Weicheln unterlegt von Lakritze. Am Gaumen saftige Kirschen, etwas Kakao; mit mineralischer Finesse. Straffer, mineralischer, langanhaltender Abgang. Ein wuchtiger, fülliger Zweigelt mit hohem Lagerpotential und schöner Zukunft.

Ratings:

Falstaff 91/100, Vinaria Sterne ***, A la carte 92/100

Lage:	Altenberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 23.09.2016.
Weinbereitung:	Offene Bottichvergärung. 24 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abfüllung:	21.08.2018
Alkohol:	13.5g/L
Säure:	5.9g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	21.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28.2g/L
Relative Dichte:	0.9936



Ried Altenberg Zweigelt 2015

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische, reife Zwetschgen, Brombeerkonfit, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Mandarinenzesten. Komplex, saftig, schwarze Kirschen, feine Tannine, fruchtsüßer Abgang, etwas Nougat, gutes Zukunftspotenzial. (Falstaff - Peter Moser, 05.01.2018)

Ratings:

Falstaff 93/100, Vinaria Sterne ***, A la carte 93/100, Gault Millau 17/20

Lage:	Altenberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.09.2015.
Weinbereitung:	Offene Bottichvergärung. 18 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abfüllung:	24.08.2017
Alkohol:	13.5g/L
Säure:	5.0g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27.9g/L
Relative Dichte:	0.9937



Ried Altenberg Zweigelt 2013

Dunkles Rot mit schwarzen Kern; Kirschduft mit würzig floralen Anklängen. Am Gaumen reife Kirschen, etwas Kakao, das Holz sehr gut integriert, feine vielschichtige Tannine, saftig und kraftvoll, langer pikanter Abgang mit strukturiertem Nachhall.

Ratings:

Falstaff 92/100, Vinaria Sterne ***

Rebsorten:	ZW
Lage:	Altenberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 03.10.2013.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 28 Tage auf der Maische.
Ausbau:	19 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	19.08.2015
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	4.7g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	24.3g/L
Relative Dichte:	0.9926



Heideboden Blaufränkisch 2017

Granatrot mit schwarzem Kern. Eleganter Brombeer-, Fliederduft unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen viele kühle Frucht nuances; nach dunklen Beeren, unterstützt von etwas Tannin und einem feinen Säurebogen. Fruchtig, pikanter Abgang.

Besonderheit:

Der Blaufränkisch ist ein richtiger „Mitteleuropäer“. Diese alte heimische Sorte ist eine Kreuzung aus der Blauen Zimmettraube und Weißer Heunisch. Verbreitet vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie, ist sie Leitsorte im Mittelburgenland, genannt Blaufränkischland.

Lage:	Different layers of the Heideboden.
Ernte:	Selektionierte Handlese der Trauben.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank für 22 Tage.
Ausbau:	15 Monate im großen Holzfass ausgebaut.
Abfüllung:	31.01.2019
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.6g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	19.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26.4g/L
Relative Dichte:	0.9938



Ried Ungerberg Blaufränkisch 2016

Tief dunkles Rubinrot. Trinkanimierender Duft nach Brombeeren, Weichseln; dezente Würze. Pikant am Gaumen, frische dunkle Beeren untermalt von Kräutern; straff und saftig zugleich, mächtiges, feines Tannin mit langanhaltendem Abgang.

Ratings:

Falstaff 94/100, Vinaria Sterne ****, A la carte 94/100

Lage:	Ungerberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 28.09.2016.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	22.08.2018
Alkohol:	13.5g/L
Säure:	5.3g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	21.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	29.7g/L
Relative Dichte:	0.9937



Ried Ungerberg Blaufränkisch 2015

Dunkles Rot, fast schwarz. Süßlicher Duft nach dunklen Beeren, wirkt angenehm kühl. Am Gaumen Brombeeren und florale Anklänge, saftig und kräftig, fein verwobene Tannine, gute Säurebalance, wirkt wie aus einem Guß. Im Abgang lang anhaltend, mit zartbitteren Nachhall.

Ratings:

Falstaff 93/100, Vinaria Sterne ****, A la carte 93/100, Gault Millau 17/20

Lage:	Ungerberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 02.10.2015.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	23.08.2017
Alkohol:	13.6g/L
Säure:	5.2g/L
Restzucker:	1.3g/L
Mostgewicht:	21.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28.4g/L
Relative Dichte:	0.9938



Ried Ungerberg Blaufränkisch 2013

Dunkles Rot, fast schwarz; Süßlicher Duft nach dunklen Beeren, wirkt angenehm kühl. Am Gaumen Brombeeren und florale Anklänge, saftig und kräftig, fein verwobene Tannine, gute Säurebalance, wirkt wie aus einem Guß. Im Abgang lang anhaltend, mit zartbitteren Nachhall.

Ratings:

Falstaff 93/100, Vinaria Sterne ****, A la carte 94/100

Lage:	Ungerberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 17.10.2013.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 26 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	20.08.2015
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.0g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26.6g/L
Relative Dichte:	0.9935



Schafleiten Pinot Noir 2015

Dunkles Ziegelrot. Duft nach Veilchen, Dörrobst, eher erdige Komponenten. Am Gaumen Zwetschke und Graphit, etwas Mineralien spürbar; sehr viel fein verwebene Tannine. Elegantes Finish mit sehr langem Nachhall. Gutes Reifepotential!

Lage:	Schafleiten
Ernte:	Selektionierte Handlese am 14.09.2015.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 18 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	24.08.2017
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.2g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26.4g/L
Relative Dichte:	0.9936



Schafleiten Pinot Noir 2013

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.

Ratings:

Falstaff 89/100, Vinaria Sterne **

Lage:	Schafleiten
Ernte:	Selektionierte Handlese am 24.09.2013.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	19.08.2015
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	4.7g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	25.3g/L
Relative Dichte:	0.9933



Dorflagen St. Laurent 2014

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.

Besonderheit:

Für die Dorflagen werden Trauben aus verschiedenen Weingärten rund um Gols verwendet. Es finden Lagen vom Heideboden und auch eigene Hanglagen einen Platz in diesen Weinen. Bei der Vinifizierung wird auf offene Bottichgärung mit ganzen Trauben gesetzt. Die Weine der Dorflagen sind sehr fruchtbetont und reifen in gebrauchten 500 Liter wie auch 225 Liter Fässern.

Ratings:

Falstaff 90/100, A la carte 92/100

Ernte:	Selektionierte Handlese am 25.09.2014.
Weinbereitung:	Offene Bottichvergärung. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	In gebrauchten Barriques ausgebaut.
Abfüllung:	23.03.2016
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.1g/L
Restzucker:	0.1g/L
Mostgewicht:	19.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	24.8g/L
Relative Dichte:	0.9938



Ried Altenberg St. Laurent 2015

Tief dunkles Rot mit violetterm Rand. Eleganter Flieder Kräuterduft; wirkt frisch. Am Gaumen pikante Heidelbeeren, ein hoher Säurebogen lässt den Wein sehr frisch und jugendlich wirken. Insgesamt ein vielschichtiger, komplexer Wein.

Ratings:

Falstaff 93/100, Vinaria Sterne ***, A la carte 92/100, Gault Millau 18/20

Lage:	Altenberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 18.09.2015.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	23.08.2017
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.3g/L
Restzucker:	1.1g/L
Mostgewicht:	19.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27.6g/L
Relative Dichte:	0.9948



Ried Altenberg St. Laurent 2013

Dunkles Granat mit violetten Reflexen, kühler angenehmer Brombeerduft unterlegt von mineralischen Anklängen. Am Gaumen Brombeeren und etwas Zitrus. Weich und saftig, zugleich mineralisch und elegant. Langer und pikanter Abgang mit feiner Tannin Textur.

Ratings:

Falstaff 90/100, Vinaria Sterne ****, A la carte 93/100

Rebsorten:	SL
Lage:	Altenberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 05.10.2013.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	19.08.2015
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.1g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	19.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	25.8g/L
Relative Dichte:	0.9941



#nofilter Syrah 2018

Helles Rot, im Duft Kirsch, Kräuter, fruchtig beeriger Geschmack. Am Gaumen Kirsch - Weichsel, dunkle Beeren; sehr frisch und leichtfüßig. Schöner Säurebogen, würziger Abgang.

Besonderheit:

Wie der Name des Weines #nofilter schon verrät- keine Zusätze, kein Pumpen, keine Filtration; nur Trauben pur!

Lage:	Goldberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 16.09.2018.
Weinbereitung:	Spontane Gärung der ganzen Trauben in geschlossenen Bottichen 14 Tage auf der Maische.
Ausbau:	Ohne Zusätze im Holzfass gereift.
Abfüllung:	Per Hand gefüllt am 30.04.2019.
EAN Code:	9120015606675
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.0g/L
Restzucker:	1.0g/L



#nofilter Syrah 2017 🍷

Helles Rot, im Duft Kirsch, Kräuter, fruchtig beeriger Geschmack. Am Gaumen Kirsch - Weichsel, dunkle Beeren; sehr frisch und leichtfüßig. Schöner Säurebogen, würziger Abgang.

Besonderheit:

Wie der Name des Weines #nofilter schon verrät- keine Zusätze, kein Pumpen, keine Filtration; nur Trauben pur!

Lage:	Schafleiten
Ernte:	Selektionierte Handlese im September.
Weinbereitung:	Spontane Gärung der ganzen Trauben in geschlossenen Bottichen 15 Tage auf der Maische.
Ausbau:	Ohne Zusätze im Holzfass gereift.
Abfüllung:	Per Hand gefüllt im Frühjahr 2018.
Alkohol:	12.0g/L
Säure:	1.0g/L
Restzucker:	5.3g/L
Mostgewicht:	18.0°KMW
Relative Dichte:	0.9944



Syrah Dorflagen 2014

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart mit schwarzem Pfeffer und Kardamom unterlegte dunkle Beerenfrucht, Edelholz, zarte florale Nuancen, ein Hauch von schwarzen Oliven. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, seidige Tannine, frisch strukturiert, angenehme Mineralität, bleibt gut haften, ein facettenreicher Speisenbegleiter. (Peter Moser - Falstaff, 06.07.2016)

Ratings:

Falstaff 93/100, A la carte 93/100

Ernte:	Händisch am 20.09.2014
Weinbereitung:	Gärung im offenen Fass, 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	In gebrauchten Barriques ausgebaut.
Abfüllung:	23.03.2016
Alkohol:	12.5g/L
Säure:	5.1g/L
Restzucker:	0.1g/L
Mostgewicht:	19.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27.9g/L
Relative Dichte:	0.9946



Schafleiten Syrah 2016

Dunkles Rubinrot mit wässrigem Rand. Leicht süßlicher Duft nach Pfeffer, Orangenzesten, und frischen Kräutern. Am Gaumen pikant, saftig und weich mit gutem Säurebogen. Langanhaltender Abgang. Ein idealer Speisenbegleiter mit Lagerpotential.

Ratings:

Falstaff 92/100, Vinaria Sterne ***, A la carte 93/100

Lage:	Schafleiten
Ernte:	Selektionierte Handlese am 29.09.2016.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 19 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	22.08.2018
Alkohol:	13.5g/L
Säure:	5.8g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	21.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30.0g/L
Relative Dichte:	0.9941



Ried Ungerberg Merlot 2015

Granatrot mit schwarzem Kern. Süßlicher Duft nach Brombeeren und Lakritze, etwas Zedernholz. Am Gaumen Brombeeren, viel fein verwobene Tannine, saftig und kräftig, mit gut integriertem Holz, lebendige Säure. Langer, pikanter, saftiger Abgang. Insgesamt ein mächtiger Wein mit guten Lagerpotential.

Ratings:

Falstaff 92/100

Lage:	Ungerberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 29.09.2015.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen, 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	23.08.2017
Alkohol:	14.0g/L
Säure:	5.3g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	21.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28.2g/L
Relative Dichte:	0.9923



LEITNER

Ried Ungerberg Merlot 2013

Dunkles Rot mit schwarzen Kern. Im Duft Heu, Oliven und dunkle Beeren, kühle Aromatik. Am Gaumen würzig frisch mit saftigem Tannin und wuchtigen, langen Abgang. Super Reifepotential.

Ratings:

Falstaff 91/100

Rebsorten:	ME
Lage:	Ungerberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 18.10.2013
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen, 28 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	19.08.2015
Alkohol:	14.0g/L
Säure:	5.2g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	21.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	29.2g/L
Relative Dichte:	0.9935



LEITNER

Cabernet Sauvignon 2017

Purpur rot mit leichter Randauffhellung, Duft nach Cassis und Wildkirschen. Am Gaumen Brombeeren und Ribisel unterlegt von eleganten Tannin und erfrischender Säurestruktur. Fein würziger und angenehmer Abgang.

Lage:	Hochluss
Ernte:	Am 11.10.2017 von Hand geerntet.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank, 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	18 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	21.03.2019
EAN Code:	9120015606460
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.5g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28.2g/L
Relative Dichte:	0.9941



Zechun Heideboden 2016

Rubinrot mit wässrigem Rand. Eleganter Duft nach Himbeeren, Veilchen und Graphit. Am Gaumen Himbeeren und Kräuterextrakt, elegant und süffig, ein feiner Säurebogen gibt ihm Leben und Eleganz. Feiner herbaler Abgang. Ein sehr guter Trinkwein.

Besonderheit:

Zechun kommt zur Gänze vom Heideboden. Zechun war - auf dem heutigen Golser Hotter - ein Dorf, das während der Türkenkriege zerstört, und nie wieder aufgebaut wurde. Anhand der alten Pläne kann man nur ahnen, wo sich das Dorf befand. Das Weingut glaubt jedoch, einen beachtlichen Anteil der Rebfläche auf dem damaligen Ortsgebiet von Zechun zu haben. Deshalb dieser Wein auch "Zechun" genannt wird.

Rebsorten:	SY, ME, BF, ZW
Lage:	Heideboden, Gokdberg, Reitacker, Hochluss
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 22 Tage auf der Maische.
Ausbau:	20 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.6g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26.4g/L
Relative Dichte:	0.9937



Zechun Heideboden 2015

Granatrot mit wässrigem Rand. Kühler Duft nach Cassis und Flieder. Am Gaumen: Cassis, dunkles Beerenpotpourri, weiche vielschichtige Tannine und feine Säure. Kompakter, langer, süßlicher Abgang.

Besonderheit:

Zechun kommt zur Gänze vom Heideboden. Zechun war - auf dem heutigen Golser Hotter - ein Dorf, das während der Türkenkriege zerstört, und nie wieder aufgebaut wurde. Anhand der alten Pläne kann man nur ahnen, wo sich das Dorf befand. Das Weingut glaubt jedoch, einen beachtlichen Anteil der Rebfläche auf dem damaligen Ortsgebiet von Zechun zu haben. Deshalb dieser Wein auch "Zechun" genannt wird.

Rebsorten:	ME, ZW, CS, SY, SL
Lage:	Heideboden, Gokdberg, Reitäcker, Hochluss
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 22 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.
Abfüllung:	22.08.2017
Alkohol:	13.3g/L
Säure:	4.9g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27.7g/L
Relative Dichte:	0.9938



ID (Blue Label) 2011

Dunkles Rot mit leicht wäßrigem Rand. Im Duft nach Kirsche, Olive, etwas Pfeffer und Kräuterwürze. Am Gaumen sehr würzig und elegant, gut strukturiert, fein verwobenes Tannin mit guter Säurebalance und schön integrierten Holz. Langer frischer Abgang. Insgesamt ein sehr frucht fokussierter Wein.

Rebsorten:	ME, SY, BF, CS, SL,
Lage:	Altenberg, Goldberg, Ungerberg, verschiedene Lagen vom Heideboden
Ernte:	Merlot - geerntet 26.09.2011, Syrah - geerntet 26.09.2011, Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011, Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011, St. Laurent - geerntet 13.09.2011.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	21 Monate im Barrique.
Abfüllung:	12.09.2013
Alkohol:	20.5g/L
Säure:	5.5g/L
Restzucker:	1.1g/L
Mostgewicht:	20.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	20.9g/L



ID Merlot 2011

Sehr dunkles Rot mit schwarzem Kern. Im Duft Brombeerekonfit, Schoko, wirkt leicht süßlich. Auch am Gaumen wieder Brombeere, Kirsche, wirkt wuchtig und frisch, angenehme Balance, etwas Fruchtsüsse. Weicher, wuchtiger langer Abgang.

Lage:	Ungerberg
Ernte:	Selektionierter Handlese am 26.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abfüllung:	28.11.2013
Alkohol:	13.8g/L
Säure:	5.3g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	21.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30.5g/L
Relative Dichte:	0.9943



Pannobile rot 2015

Dunkles Rot mit metallischen Reflexen. Kühler, frischer Kirsch-Weichselduft, etwas Lakritze, herbal würzig. Am Gaumen pikante Kirschen vom Zweigelt, dezente Brombeernote, feine Tannine und ein hoher Säurebogen lassen den Wein elegant und fein wirken. Langer leicht süßlicher Abgang.

Besonderheit:

Pannobile rot ist der wichtigste Wein im Betrieb. Das -Pannobile Cuvée besteht aus heimischen Sorten. Die Zusammensetzung ändert sich von Jahr zu Jahr, Zweigelt und -Blaufränkisch bilden die Basis. St. Laurent findet je nach Jahrgang mit bis zu 20 Prozent seinen Platz im -Cuvée.

Ratings:

Falstaff 93/100, Vinaria Sterne ***, A la carte 93/100, Gault Millau 17/20

Rebsorten:	ZW, BF, SL
Lage:	Altenberg und Ungerberg.
Ernte:	Händisch.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Abfüllung:	22.08.2017
Alkohol:	13.1g/L
Säure:	5.1g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26.1g/L
Relative Dichte:	0.9935



Pannobile rot 2014

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.

Besonderheit:

Pannobile rot ist der wichtigste Wein im Betrieb. Das -Pannobile Cuvée besteht aus heimischen Sorten. Die Zusammensetzung ändert sich von Jahr zu Jahr, Zweigelt und -Blaufränkisch bilden die Basis. St. Laurent findet je nach Jahrgang mit bis zu 20 Prozent seinen Platz im -Cuvée.

Ratings:

Falstaff 93/100, A la carte 93/100

Rebsorten:	ZW, BF
Lage:	Altenberg und Ungerberg
Ernte:	Selektionierte Handlese am 10.09.2014.
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 24 Tage auf der Maische.
Ausbau:	19 Monate im Barrique ausgebaut.
Abfüllung:	24.08.2016
Alkohol:	13.0g/L
Säure:	5.5g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	25.6g/L
Relative Dichte:	0.9932



Reserve 2016

Rubinrot mit violetterm Kern. Würziger Duft nach Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen kühle Beerenfrucht mit fein verwebenen Tanninen, saftig und kräftig mit viel Charme und Eleganz. Wuchtiger langer Abgang. Sehr viel Lagerpotential.

Rebsorten:	ME, CS, BF
Lage:	Reitacker - Ungerberg - Altenberg
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 21 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique ausgebaut.
Alkohol:	13.5g/L
Säure:	5.5g/L
Restzucker:	1.0g/L
Mostgewicht:	20.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	29.2g/L
Relative Dichte:	0.9942



Riesling Auslese 2017

Reflektierendes goldgelb. Eleganter Pfirsichduft unterlegt mit Honigmelone und Biskuit. Am Gaumen Pfirsich, Schwarztee, feine herbale Frische, ausgewogenes Süß-Sauerspiel. Ein eleganter Süßwein mit Säure Struktur.

Ratings:

Falstaff 93/100

Lage:	Edelgrund
Ernte:	Selektionierte Handlese am 31.10.2017
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18°-20°C, 12 Stunden auf der Maische.
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abfüllung:	26.03.2018
Alkohol:	11.0g/L
Säure:	6.4g/L
Restzucker:	74.0g/L
Mostgewicht:	22.5°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	24.0g/L
Relative Dichte:	1.0231



Riesling Beerenauslese 2015

Goldgelb. Pfirsichduft mit Nuancen von Flieder. Am Gaumen reifer Weingartenpfirsich, Karamel und Quitte, schöner Säurespiegel, im Abgang zartherb, pikant.

Ratings:

Vinaria Punkte 16.2/20

Lage:	Riede Edelgrund
Ernte:	31.10.2015
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18-20°C. 1 Tag auf der Maische.
Ausbau:	5 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.
Abfüllung:	22.03.2016
Alkohol:	11.5g/L
Säure:	6.8g/L
Restzucker:	89.3g/L
Mostgewicht:	26.0°KMW
Zuckerfr. Extrakt:	45.7g/L
Relative Dichte:	1.0365



LEITNER

Weisser Riesling Trockenbeerenauslese 2006

Bukett mit Pfirsich Aprikosen Frucht, üppig undreif, ausgewogen, feine Bortrytis, schmelzig und dicht, saftige Fruchtfülle, schönes Süße-Säurespiel

Ratings:


Falstaff 93/100

Lage:	Edelgrund
Ernte:	selektionierte Handlese am 19.Oktober 2006
Weinbereitung:	Gärung und Lagerung in großen Holzfässern
Ausbau:	25 Monate im großen Holzfass.
Abfüllung:	17. Dezember 2008
Alkohol:	10.5g/L
Säure:	9.3g/L
Restzucker:	208.5g/L
Zuckerfr. Extrakt:	53.8g/L
Relative Dichte:	1.0864




LEGENDE

BF Blaufränkisch	PN Pinot Noir
CH Chardonnay	RI Riesling
CS Cabernet Sauvignon	RR
GV Grüner Veltliner	SB Sauvignon Blanc
ME Merlot	SL St. Laurent
MU Muskateller	SR Scheurebe
PB Weissburgunder	SY Syrah
	WR Welschriesling
	ZW Zweigelt

 RAW WINE - verdankt seine geschmackliche Komplexität nur der Weingartenarbeit und dem behutsamen Ausbau im Keller ohne Zusatzstoffe oder physikalischer Manipulation.

 ProWein

 Wie heißt die nordburgenländische Winzer-Gruppe, die seit einem ¼ Jahrhundert österreichische Weingeschichte schreibt?

DESIGNED BY:

winePad
DER DIGITALE SOMMELIER



Weingutfolder

Sehr geehrter Gast und Weinfreund! Möchten Sie mehr über die Weine in unserem Programm erfahren? Interessieren Sie sich für deren Entstehungsgeschichte, suchen Sie exakte Beschreibungen und ausführliche Daten oder wollen Sie sich über die Menschen hinter diesen Gewächsen informieren? Dann nutzen Sie diesen Link um mit Ihrem Smartphone oder Tablet via „winePad“ in die digitale Version unserer Weinkarte einzusteigen: In der digitalen Weinkarte können Sie sich von unserem virtuellen Sommelier durch das Sortiment führen lassen. Oder Sie stöbern mit Hilfe eines umfangreichen Suchfilters nach Ihren ganz persönlichen Kriterien in der Liste und lernen dabei alle Details zu Ihren Favoriten kennen. Legen Sie „winePad“ als mobile App auf Ihrem Gerät ab und bleiben Sie so mit uns verbunden. Wir werden Sie damit über alles Wissenswerte in unserer Weinwelt auf dem Laufenden halten.

