★★★

WEINGUT LEITNER

Das Weingut Leitner ist seit Generationen im Familienbesitz. 1975 übernahmen Melitta und Matthias Leitner den Betrieb, der bis 1990 noch im Nebenerwerb geführt wurde. Die entscheidende Neuorientierung begann bereits Anfang der Achtzigerjahre. Erste nationale und internationale Bestätigungen ab dem Jahr 1985 zeigten, dass die eingeschlagene Qualitätsstrategie erfolgreich war. Die nächste große Wende fand 1991 statt, als Matthias Leitner seinen Beruf als Handelsreisender aufgab, um sich ausschließlich dem Weinbau zu widmen. In diesen Jahren wuchs auch die bewirtschaftete Fläche des Weinguts an. Seit 1. Jänner 2003 arbeitet Gernot Leitner hauptberuflich im elterlichen Betrieb, im Jahr 2010 hat er die alleinige Verantwortung im Weingut übernommen.
Der Kern der Betriebsphilosophie ist das Streben, charaktervolle, vom Terroir geprägte Weine höchster Qualität zu vinifizieren. Um dies zu erreichen, werden die Weingärten naturnah bewirtschaftet. Was die Natur dem Winzer schenkt, wird im Keller mit akribischer Genauigkeit und bei schonendstem Umgang mit Traube und Wein bis in die Flasche gebracht. Die Rieden Altenberg, Ungerberg, Salzberg sowie Schafleiten zählen zu den besten Lagen in Gols, und genau dort befinden sich auch die Weingärten der Familie. Das Weingut Leitner ist Gründungsmitglied der »Pannobile«-Gruppe.

(93) Pinot Blanc Ried Salzberg Pannobile 2018
13,5 Vol.-%, NK, Stahltank, 3000, €€€€
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von Birne und Guaven, mit zartem Blütenhonig unterlegt, weißes Nougat im Hintergrund, einladendes Bukett. Elegant, saftig, feine Extraktsüße, dezente Säurestruktur, feinfruchtiger Abgang, zart nach Kokos im Nachhall, ein eleganter Speisenbegleiter mit sehr gutem Reifepotenzial.

(91) Pinot Blanc Ried Salzberg 2019
13 Vol.-%, DV, Stahltank, €€
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine frische Apfelfrucht, zart nach Mango, mineralischer Touch, ein Hauch von Wiesenkräutern im Hintergrund. Mittlerer Körper, zartes Karamell, reife Birnenfrucht, Nuancen von weißem Nougat im Nachhall, ein facettenreicher Begleiter bei Tisch.

(91) Gemischter Satz Ried Obere Breite 2019
12,5 Vol.-%, DV, Stahltank, €€
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen nach Mango und frischer Birne, ein Hauch von Orangenblüten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, zarte Fruchtsüße, feiner Säurebogen, ein Hauch von Blütenhonig im Nachhall, vielseitig einsetzbar.

90 Shake Me! Gemischter Satz 2018
12,5 Vol.-%, NK, Amphore/500-l-Fass, €€€
Getrübtes Goldgelb. Nuancen von Orangenzesten, reifen Birnen, Feigen und frischen Kräutern, würziges Bukett. Mittlerer Körper, weißer Apfel, frisch strukturiert, mineralisch-zitronig, fruchtiger Nachhall, animierender Speisenbegleiter.

(93) Pannobile 2018 ZW/BF/SL
13 Vol.-%, NK, Barrique, 3000, €€€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinem Tabak unterlegte Brombeernoten und Ribisel, ein Hauch von Blutorangenzesten, floraler Touch. Saftig, elegant, gut eingebundene Säurestruktur, zartes Tannin, reife Pflaumen im Abgang, lang anhaltend, guter Speisenbegleiter.

WEINGUT LEITNER
7122 Gols
Quellengasse 33
T: +43 (2173) 2593
weingut@leitner-gols.at
www.leitner-gols.at

Kellermeister/Kontakt:
Gernot Leitner
Produktion: 20 % weiß, 80 % rot
12 Hektar
Vereinszugehörigkeit:
Pannobile
Messen: VieVinum

(93) Blaufränkisch Ried Ungerberg 2018
13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 1300, €€€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarter Duft nach schwarzen Waldbeeren, etwas Lavendelöl, ein Hauch von Cassis, Orangenschalen klingen an, frisches Bukett. Komplex, elegant, präsente, feine Tannine, schwarze Kirschen, Holzwürze im Abgang, mineralischer Nachhall, vielseitig einsetzbar.

(92) Syrah Ried Schafleiten 2018
13,5 Vol.-%, NK, Barrique, 2200
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit floralen Noten unterlegte rotbeerige Nuancen, zart nach Eukalyptus, frisches Bukett, Walderdbeeren klingen an. Saftig, straff, leichtfüßig, mineralisch, gut eingebundene Tannine, lebendiger Begleiter bei Tisch.

90 Zweigelt Heideboden 2019
12,5 Vol.-%, DV, gebrauchtes Barrique, €€
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zarte Röstaromen, etwas nach Walnüssen, feine Herzkirschfrucht, Lakritze klingt an. Mittlerer Körper, saftig, frische Struktur, mineralisch, rotbeeriger Touch im Abgang, leichtfüßiger Speisenbegleiter.