



Leininger

Kontakt

Theilheimer Weg 3-5
97246 Eibelstadt
Tel. 09303-2209
<https://weingut-leininger.de/>
www.weingut-leininger.de

Besuchszeiten

Mi.-Fr. 14-18 Uhr
Sa./So. 10-18 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber

Florian Engelmann

Betriebsleiter

Florian Engelmann

Kellermeister

Florian Engelmann

Rebfläche


11 Hektar

Produktion

55.000 Flaschen

Florian Engelmann, der bereits seit 2016 für den Weinausbau verantwortlich war, hat 2023 das Weingut von seinen Eltern übernommen. Seine Weinberge liegen in den Eibelstadter Lagen Kapellenberg und Mönchsleite sowie im Randersackerer Sonnenstuhl, die Reben wachsen auf Muschelkalkböden. Silvaner ist mit Abstand wichtigste Rebsorte, nimmt 40 Prozent der Fläche ein, es folgen Riesling, Scheurebe, Müller-Thurgau und die Burgundersorten. Das Sortiment wurde neu gegliedert in Gutsweine, Ortsweine, die meist von alten Reben in Eibelstadt stammen, sowie Lagenweine. Florian Engelmann setzt verstärkt auf Maischestandzeiten, Spontangärung und langes Vollhefelager. Sauvignon Blanc und Riesling wurden neu gepflanzt, in den kommenden Jahren sollen vor allem Riesling- und Chardonnay-Anteil durch Umveredeln erhöht werden.

Kollektion

Eine starke Kollektion präsentiert Florian Engelmann auch mit dem neuen Jahrgang. Schon die Gutsweine überzeugen: Der Silvaner ist birnenduftig, frisch, zupackend, der Riesling ist offen und hat Grip, der Spätburgunder ist reintonig und frisch. Eine Steigerung bieten die Ortsweine. Der Rote Traminer ist würzig, zeigt etwas Rosen, besitzt Fülle und Substanz. Der Spätburgunder zeigt rote und dunkle Früchte, etwas Johannisbeeren, besitzt Kraft und Struktur. Die folgenden Ortsweine stammen von alten Reben: Der Silvaner ist konzentriert, eindringlich, sehr offen, füllig und saftig, der Riesling zeigt etwas rauchig-würzige Noten, besitzt viel reife Frucht und Grip, die faszinierende Scheurebe ist intensiv, herrlich reintonig, zeigt Holunder und Cassis im Bouquet, besitzt viel Frucht und Kraft, Substanz und Grip. Der Lagen-Riesling von der Mönchsleite ist konzentriert, kraftvoll, besitzt Substanz und klare Frucht. Der Lagen-Silvaner von der Mönchsleite ist offen, birnenfruchtig, füllig und kraftvoll, sehr jugendlich, der Altenberg 1172 ist sehr präsent, zeigt gelbe Früchte, etwas Marzipan, besitzt Fülle, Saft, klare Frucht und Substanz. Im Aufwind! 

Weinbewertung

- 85** 2023 Silvaner trocken | 12,5%/8,50€
- 84** 2023 Riesling trocken | 12,5%/8,50€
- 89** 2023 Scheurebe trocken „Alte Reben“ Eibelstadter | 12%/14,-€
- 87** 2023 Silvaner trocken „Alte Reben“ Eibelstadter | 13%/14,-€
- 88** 2023 Riesling trocken „Alte Reben“ Eibelstadter | 12%/14,-€
- 89** 2023 Riesling trocken Eibelstadter Mönchsleite | 12,5%/24,-€
- 88** 2023 Silvaner trocken Eibelstadter Mönchsleite | 13,5%/21,90€
- 89** 2023 Silvaner trocken Eibelstadter Mönchsleite „Altenberg 1172“ | 13%/28,-€
- 88** 2023 Roter Traminer trocken Eibelstadter | 13%/14,-€
- 86** 2022 Spätburgunder trocken | 12,5%/9,-€
- 88** 2022 Spätburgunder trocken Eibelstadter | 13%/16,-€

