

JÜRGEN LEINER



KONTAKT

Arzheimer Straße 14
76831 Ilbesheim
Tel. 06341-30621
Fax: 06341-34401
www.weingut-leiner.de
info@weingut-leiner.de

Inhaber

Sven Leiner

Rebfläche

16 Hektar

Produktion

150.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung
Ferienwohnungen

Das in den siebziger Jahren gegründete Weingut Jürgen Leiner liegt im Ortskern von Ilbesheim, am Fuß der Kleinen Kalmit. Die Weinberge liegen in Ilbesheim, Arzheim und Göcklingen. Nachdem Sohn Sven, der mittlerweile das Weingut leitet, nach seinem Geisenheim-Studium in den Familienbetrieb einstieg, stellte er zunächst auf biologischen Anbau um und ging anschließend noch einen Schritt weiter zur biodynamischen Bewirtschaftung, seit 2011 ist das Weingut Demeter-zertifiziert. Riesling und Grauburgunder nehmen jeweils rund 20 Prozent der Weinberge ein, Weißburgunder, Chardonnay und Spätburgunder zusammen weitere 40 Prozent, dazu kommen noch etwas Gewürztraminer, Dornfelder und Tempranillo, den Leiner 1998 gepflanzt hat und mit dem Jahrgang 2001 erstmals auf die Flasche brachte. Die besten Weine wurden eine zeitlang mit Gewannnamen bezeichnet, seit dem 2013er Jahrgang ergänzt durch den Ortsnamen, respektive mit der Lagenbezeichnung Ilbesheimer Kalmit, die mit dem Jahrgang 2009 als Einzellage anerkannt wurde. Mit dem Jahrgang 2014 schließlich fallen bei den Ortsweinen die Gewannnamen weg, Sven Leiner bleibt einem dreistufigen System: Handwerk-Linie als Gutsweine, Ortsweine sowie Lagenweine der Ilbesheimer Kalmit. Die Rotweine kommen nach der Maischegärung ins Holzfass oder Barrique. Die Weine der „Handwerk“-Linie werden komplett spontan im Edelstahl vergoren und liegen bis Ende Februar auf der Vollhefe. Die Orts- und Lagenweine vom Riesling, Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder bleiben lange auf der Presse, wodurch Leiner auf eine Mostvorklärung verzichten kann. Für ihren anschließenden Ausbau gibt es kein Patentrezept, je nach Jahrgang verwendet Leiner verschiedene Holzgebände und verschiedene Anteile von Holz und Edelstahl, die Weine bleiben meist bis kurz vor der nächsten Ernte auf der Vollhefe.

Kollektion

Sven Leiners Gutsweine, die vier Weine aus der „Handwerk“-Linie bieten viel Trinkspaß mit Anspruch, sie sind schlank, besitzen aber gute Konzentration, sind sehr reintönig, ohne zu sehr auf die Frucht zu setzen, sind würzig und besitzen jeweils ein feines, animierendes Säure-Spiel. Der Riesling ist frisch und besonders schlank, besitzt Tabakwürze und etwas steinige Noten, der Grauburgunder zeigt florale und nussige Würze und ist leicht cremig, der Weißburgunder zeigt Noten von weißen Blüten und gelben Früchten, Birne, Melone und ist ebenfalls leicht cremig, und der Chardonnay zeigt leicht mineralische Würze, ist schlank und besitzt animierende Zitrusnoten. Unter den starken Ortsweinen ragen besonders der Grauburgunder und der



Chardonnay heraus, zwei sehr spannende Interpretationen der jeweiligen Rebsorte: Der Grauburgunder zeigt gelbe Frucht, Birne, Zitrusnoten und leicht rauchig-mineralische Würze, er ist komplex und cremig, besitzt Struktur, Grip und Länge, der Chardonnay zeigt komplexe gelbe Frucht im Bouquet, Birne, dezent Banane und Zitrusnoten, er ist weich, kraftvoll, sehr stoffig und nachhaltig, das Holz bleibt ganz im Hintergrund. Der Göcklinger Riesling ist schlank und elegant, zeigt leichte



Reifennoten, etwas Mürbegebäck und Tabakwürze, besitzt ein animierendes Säure-Spiel und gute Länge, den Ilbesheimer Weißburgunder konnten wir aus zwei Jahrgängen verkosten, der 2015 zeigt Noten von Apfelmose und florale Würze, ist schlank, elegant und nachhaltig, der 2014er zeigt feine Reifennoten, etwas Quitte, ist kraftvoller als sein Pendant aus 2015, besitzt Konzentration, Länge und Biss. Der Riesling-Lagenwein von der Kalmit ist nicht ganz so stark wie sein Jahrgangsvorgänger, zeigt feine mineralische Würze und leichte Reifennoten von Gebäck und Quitte, er ist kraftvoll und konzentriert, besitzt animierenden Säure-Grip und gute Länge. Der Spätburgunder zeigt dunkle und rote Frucht, Cassis, Kräuter, feine röstige Würze und etwas dunkle Schokolade im Bouquet, ist kraftvoll und fleischig und besitzt noch jugendlich-feste Tannine, mit dem „Kuriosum“ beweist Sven Leiner erneut, dass man auch aus Dornfelder ansprechende Weine erzeugen kann, er zeigt kräutrige Noten, rote und dunkle Früchte, besitzt eine reife Tanninstruktur und hat überhaupt nichts grobes an sich, wie so oft bei dieser Rebsorte, und zeigt sogar Ansätze zur Eleganz. —

Weinbewertung

- 86 2016 Grauer Burgunder trocken „Handwerk“ 12,5 %/8,- €
- 86 2016 Weißer Burgunder trocken „Handwerk“ 12,5 %/8,- €
- 86 2016 Chardonnay trocken „Handwerk“ 12 %/8,- €
- 86 2016 Riesling trocken „Handwerk“ 11,5 %/8,- €
- 89 2015 Grauer Burgunder trocken Ilbesheim 13,5 %/14,- €
- 88 2015 Weißer Burgunder trocken Ilbesheim 12,5 %/14,- €
- 88 2014 Weißer Burgunder trocken Ilbesheim 12,5 %/14,- €
- 89 2015 Chardonnay trocken Ilbesheim 14,5 %/18,- €
- 88 2015 Riesling trocken Göcklingen 12 %/14,- €
- 89 2015 Riesling trocken Ilbesheimer Kalmit 13,5 %/18,- €
- 87 2015 Dornfelder trocken „Kuriosum“ 13,5 %/12,- €
- 87 2014 Spätburgunder trocken Ilbesheim 13,5 %/17,- €

LAGEN

KALMIT (ILBESHEIM)

REBSORTEN

RIESLING (20 %)
GRAUBURGUNDER (20 %)
WEISSBURGUNDER (15 %)
SPÄTBURGUNDER (15 %)
CHARDONNAY (10 %)