



## LEININGER

Weingut Leininger  
 97246 Eibelstadt · Theilheimer Weg 3-5  
 Tel. (09303) 2209  
 info@weingut-leininger.de  
[www.weingut-leininger.de](http://www.weingut-leininger.de)

**Inhaber/in** Florian Engelmann  
**Betriebsleitung** Florian Engelmann  
**Keller** Florian Engelmann  
**Außenbetrieb** Florian Engelmann  
**Rebfläche** 10 Hektar

**Jahresproduktion** 50 000 Flaschen  
**Beste Lagen** Eibelstadter Mönchsleite  
**Boden** Muschelkalk  
**Rebsorten** 40% Silvaner, 15% Riesling,  
 je 10% Scheurebe und Müller-Thurgau,  
 25% übrige Sorten

**Gastronomie** Ferienwohnungen,  
 Heckenwirtschaft, Weinproben,  
 Gästeführungen, Veranstaltungen  
**Mitglied** Frank & Frei

Entschuldigung, was ist denn bitte hier passiert? Hier scheint der erfolgte Betriebsübergang einiges genau in die richtigen Wege geleitet zu haben. Die Weine haben in ihrer Gänze eine komplett neue Ausdrucksweise und Klarheit. Faszinierend. Man hat beispielsweise erkannt, dass längere Maischestandzeit und weniger Zucker den Traminern einfach steht. Bestes Beispiel: der 2023er Rote Traminer. Knochentrocken und dennoch mit moderatem Alkoholgehalt. Nicht laut und aufdringlich, dafür gut in Würze mit Ingwer und etwas Pfeffer. Ein toller Speisenbegleiter oder im „Notfall“ auch einfach so. Beim 2023er Eibelstadter Altenberg Silvaner schwankt die Nase zwischen steinig, fruchtig und einem Hauch von sexy Klebstoff. Am Gaumen Spannung ohne Ende. Leicht dirty und mehr Salzstein als Fruchtbombe, aber so mag es der Verkoster. Silvaner auf der Überholspur der Tradition. Viel moderner geht die fränkische Leitrebsorte nicht. Unser Tipp: der 2023er Eibelstadter Mönchsleite Silvaner. In der Nase kräftige gelbe Noten, etwas Papaya, die sich am Gaumen etwas schwächer fortsetzen. Cremig durch angenehmen Holzeinsatz und eine wundervolle Länge mit salzigem Finish. Chapeau! So geht großer Wein. Und ganz generell: So geht es absolut in die richtige Richtung. Bitte immer weiter so! Vielen Dank für diese großartige Kollektion.



LEININGER

- 86** 2023 Silvaner trocken  
8,50 € | 12,5%
- 86** 2023 Eibelstadter Scheurebe trocken  
Alte Reben  
14 € | 12%
- 87** 2023 Riesling trocken  
8,50 € | 12%
- 88** 2023 Eibelstadter Silvaner trocken  
Alte Reben  
14 € | 13%
- 88** 2023 Eibelstadter Riesling trocken Alte  
Reben  
14 € | 12%
- 88** 2023 Eibelstadter Roter Traminer  
trocken  
14 € | 13%
- 89** 2023 Eibelstadter Mönchsleite Riesling  
trocken  
24 € | 12,5%
- 90** 2023 Eibelstadter Altenberg Silvaner I  
trocken  
28 € | 13%
- 91** 2023 Eibelstadter Mönchsleite Silvaner  
trocken  
21,90 € | 13,5% TIPP
- 85** 2022 Spätburgunder trocken  
9 € | 12,5%
- 88** 2023 Eibelstadter Spätburgunder  
trocken  
16 € | 13%