



## Leipold

### Kontakt

Landsknechtstraße 14  
97332 Obervolkach  
Tel. 09381-4472  
<https://weingut-leipold.de/>  
[info@weingut-leipold.de](mailto:info@weingut-leipold.de)

### Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13-19 Uhr  
Sa. 9-17 Uhr

### Inhaber

Paul & Inge Leipold

### Kellermeister

Peter Leipold

### Rebfläche

7 Hektar

### Produktion

45.000 Flaschen

Obervolkach liegt am Volkachbach nordwestlich von Volkach, dessen Ortsteil es seit 1978 ist. Anders als direkt am Main findet man in den Weinbergen neben Muschelkalk auch Lettenkeuper. Weinbau wird in der Familie Leipold in Obervolkach seit den dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts betrieben, aber erst mit der Übernahme des Betriebes durch Paul Leipold wurde die Fläche erweitert und in die Vermarktung investiert. Sohn Peter arbeitete nach der Winzerlehre zwei Jahre bei Klaus Peter Keller, absolvierte 2014 die Weinbaufachschule in Veitshöchheim (hatte 2006 ein Praktikum bei Paul Fürst, 2013 bei Comte Liger-Belair in Burgund gemacht), arbeitete weitere zwei Jahre bei Klaus Peter Keller, dann in Teilzeit im Außenbetrieb bei Rainer Sauer, ist 2018 komplett in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Im Mai 2020 waren die Weinberge von starken Frostschäden betroffen, 2021 wurde der Kellerneubau begonnen. Zuletzt wurden ein Stückfass und Barriques angeschafft, sowie Riesling und Spätburgunder gepflanzt mit massalen Selektionen von Saar und Vosne-Romanée, bestockt mit 6.500 Reben je Hektar; alte Silvaneranlagen wurden hinzugenommen. Neben Silvaner rücken Spätburgunder und Riesling immer mehr in den Fokus. Die Weinberge lagen bisher alle in der einzigen Obervolkacher Einzellage Landsknecht; 2023 kam ein fast 50 Jahre alter Rieslingweinberg im Escherndorfer Lump hinzu, der erste Wein daraus wird im gebrauchten Barrique ausgebaut und kommt 2025 auf den Markt. 40 Prozent der Fläche nimmt Silvaner ein, hinzu kommen vor allem Riesling, Scheurebe und Spätburgunder, 2023 wurde erstmals Chardonnay gepflanzt im besten, kargsten Teil des Obervolkacher Landsknechts. In den Weinbergen setzt Peter Leipold immer mehr auf Dichtpflanzungen, im Keller arbeitet er verstärkt mit Spontangärung und Maischestandzeiten, der komplette oder teilweise Ausbau im Holz wird immer wichtiger.

### Kollektion

Weine aus den Jahrgängen 2022 und 2023 präsentiert Peter Leopold in diesem Jahr, und die Kollektion ist einmal mehr ganz stark, zeigt sehr hohes Niveau schon in der Basis. Silvaner spielt die Hauptrolle im Betrieb, fünf Weine konnten wir in diesem Jahr verkosten. Da sind die beiden Ortsweine von 2023, einer auf Muschelkalk gewachsen, der andere auf Keuper. Beide besitzen eine kräftige Säure, aber das trifft auf alle 2023er Weißweine von Peter Leipold zu. Der teils im älteren Stückfass vergorene Muschelkalk-Silvaner ist enorm frisch und lebhaft, fast etwas aggressiv, klar und zupackend, sein Kollege from Keuper, komplett im Edelstahl ausgebaut, ist etwas offener, fruchtbetonter und zugänglicher, besitzt klare Frucht, viel Frische und Grip. Auch der Silvaner von alten Reben ist sehr präsent, würzig, zeigt klare reife Frucht, besitzt Frische und Frucht, Substanz und Biss, er stammt von fast 40 Jahre alten Reben, ist auf

Muschelkalk gewachsen und wurde im alten Stückfass ausgebaut. Die beiden Spitzen-Silvaner stammen aus dem Jahrgang 2022. Der Gässberg stammt von über 30 Jahre alten Reben, die auf kargem oberen Muschelkalk wachsen, wurde teils im Edelstahl, teils im Tonneau ausgebaut, zeigt gute Konzentration, klare Frucht, ist recht würzig, im Mund klar, frisch, zupackend, noch recht verschlossen und kompakt, besitzt viel Grip. Der komplett im Edelstahl ausgebaute Schilfsandstein-Silvaner, von 30 Jahre alten Reben, zeigt herrlich viel Frucht und Konzentration, ist kraftvoll, stoffig, noch etwas verschlossen und jugendlich, aber besitzt viel Grip und Länge. Die Scheureben stammen beide aus dem Jahrgang 2023 und sind recht säurebetont. Der Ortswein, auf Muschelkalk gewachsen und im Edelstahl ausgebaut, ist herrlich reintönig und zupackend, hat Biss, der Lagenwein von fast 40 Jahre alten Reben, auf Muschelkalk und etwas Lettenkeuper gewachsen und ebenfalls im Edelstahl ausgebaut, zeigt etwas Holunder, ist herrlich frisch und zupackend, baut feinen Druck auf. Der K\*bln@ ist 2023 eine Cuvée von Riesling und Scheurebe, die feine Würze und viel Frische zeigt, enorm viel Säure und Biss besitzt. Der trocken ausgebaute Riesling Ortswein ist fruchtbetont, offen, klar und zupackend. Die Riesling Spätlese ist wunderschön reintönig im Bouquet, klar und zupackend im Mund, besitzt viel Säure und Grip. Die beiden hervorragenden Spätburgunder stammen aus dem Jahrgang 2022. Der Spätburgunder R ist fruchtbetont, offen, zeigt dezent rauchige Noten, besitzt gute Fülle und Harmonie, Struktur und Frische. Der Pinot Noir ist noch etwas fruchtintensiver im Bouquet, herrlich eindringlich und reintönig, besitzt viel Frische im Mund, klare Frucht und Grip. —

### Weinbewertung

- 88** 2023 Silvaner trocken „Keuper“ Obervolkacher | 12,5%/8,50€ ☺
- 87** 2023 Silvaner trocken „Muschelkalk“ Obervolkacher | 12,5%/8,50€ ☺
- 86** 2023 Riesling trocken Obervolkacher | 12,5%/8,50€
- 86** 2023 Scheurebe trocken Obervolkacher | 12,5%/8,50€
- 89** 2023 Silvaner trocken „Alte Reben“ Obervolkacher Landsknecht | 13%/12,-€ ☺
- 91** 2022 Silvaner trocken „Schilfsandstein“ Obervolkacher Landsknecht | 12,5%/19,-€
- 89** 2022 Silvaner trocken „Gässberg“ Obervolkacher Landsknecht | 13,5%/18,-€
- 88** 2023 Scheurebe trocken „Alte Reben“ Obervolkacher Landsknecht | 13%/12,-€
- 87** 2023 „K\*bln@“ | 9%/9,80€
- 88** 2023 Riesling Spätlese Obervolkacher Landsknecht | 8%/12,-€
- 90** 2022 Spätburgunder „R-“ trocken Obervolkacher Landsknecht | 13%/16,-€
- 91** 2022 Pinot Noir trocken | 13%/24,-€



Peter Leipold

### Lagen

Landsknecht (Obervolkach)  
Lump (Escherndorf)

### Rebsorten

Silvaner (40%)  
Bacchus (10%)  
Müller-Thurgau (10%)  
Riesling (10%)  
Scheurebe (10%)  
Spätburgunder (10%)

