



Leipold

Kontakt

Landsknechtstraße 14
97332 Obervulkach
Tel. 09381-4472
Fax: 09381-716728
www.weingut-leipold.de
paul-leipold@t-online.de

Besuchszeiten

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

Inhaber

Paul & Inge Leipold

Kellermeister

Peter Leipold

Rebfläche

6,5 Hektar

Produktion

45.000 Flaschen

Weinbau wird in der Familie Leipold in Obervulkach, einem Ortsteil von Volkach, 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. Die Weinberge liegen alle im Obervulkacher Landsknecht. 40 Prozent der Fläche nimmt Silvaner ein, hinzu kommen vor allem Riesling, Scheurebe und Spätburgunder. 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. 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. Im Mai 2020 waren die Weinberge von starken Frostschäden betroffen, 2021 wurde der Kellerneubau begonnen.

Kollektion

Jahr für Jahr wird die Kollektion spannender. Der Silvaner vom Muschelkalk ist klar, frisch und zupackend, der Alte Reben besitzt intensive, herrlich reintonige Frucht, der achtzehn Monate auf der Hefe ausgebaute Schilfsandstein ist füllig und saftig, besitzt viel reife Frucht und Struktur, der Gässberg, ebenfalls achtzehn Monate auf der Hefe ausgebaut, ist fruchtbetont, zupackend, besitzt gute Struktur, Grip und Druck – ein tolles Silvaner-Quartett! Die Bacchus Spätlese ist faszinierend reintonig, besitzt viel Frische, klare Frucht, Harmonie und Länge. Hinzu kommen drei ganz starke Rotweine. Die in gebrauchten Barrique ausgebaute und unfiltriert abgefüllte Domina R zeigt intensive, herrlich reintonige Frucht, besitzt gute Struktur, Frische und Grip. Sechzehn Monate war der Spätburgunder R im Barrique, ist ebenfalls unfiltriert, zeigt reintonige Frucht, feine Frische, ist zupackend und strukturiert. Highlight aber ist der Pinot Noir, ebenfalls sechzehn Monate im Barrique und unfiltriert, er zeigt rauchige Noten, reintonige Frucht, ist frisch, druckvoll und zupackend. Bravo! —

Weinbewertung

- 86** 2020 Silvaner trocken „Muschelkalk“ Obervulkacher | 13%/6,90€ ☺
- 87** 2020 Silvaner trocken „Alte Reben“ Obervulkacher Landsknecht | 13,5%/9,80€
- 88** 2019 Silvaner trocken „Schilfsandstein“ Obervulkacher Landsknecht | 13,5%/14,-€
- 89** 2019 Silvaner trocken „Gässberg“ Obervulkacher Landsknecht | 13,5%/13,-€
- 87** 2020 Bacchus Spätlese Obervulkacher Landsknecht | 7,5%/9,80€
- 87** 2019 Domina „-R-“ trocken Obervulkacher Landsknecht | 13%/9,80€
- 88** 2019 Spätburgunder „-R-“ trocken Obervulkacher Landsknecht | 13,5%/14,-€
- 90** 2019 Spätburgunder „Pinot Noir“ trocken Obervulkacher Landsknecht | 13%/20,-€

