

Die Lage

Im schönen, sonnigen Markgräflerland in Südbaden bekommen unsere Trauben von der Natur alles, was sie für die Ausbildung von Aroma, Zucker und Säure brauchen. Die Lage „Ebringer Sommerberg“ garantiert somit nicht nur beste Bedingungen, sondern beschert uns auch die besten Weine.

Die Rebsorten

Durch die Einkreuzung von Wildreben in klassische Rebsorten entstanden die pilzwiderstandsfähigen Sorten **Bronner**, **Regent** und **Johanniter**.

Diese Eigenschaften stellen einen paradiesischen Zustand für den Winzer, die Natur und den Weinfreund dar, denn wir können bei der Bewirtschaftung auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichten.

Die Bewirtschaftung der Weinberge

Die Bearbeitung des Weinbergbodens, die Nährstoffversorgung und der Pflanzenschutz erfolgen ab dem Weinjahrgang 2009 nach den Kriterien des Kontrolliert Ökologischen Weinbaus.

Die Früchte

Die Trauben werden von Hand gelesen und im Winzerhof Ebringen zu edlen und vollendeten Weinen ausgebaut.

Kontrolliert Ökologischer Weinbau

Am 25. August 2008 haben wir mit dem Kontrollverein Ökologischer Landbau e.V. einen Kontrollvertrag geschlossen.

Erstmals für den Weinjahrgang 2011 erfolgt eine Zertifizierung als Ökowein gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008.

Die Weine der Jahrgänge 2009 und 2010 werden als „Wein aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“ (DE-ÖKO-022) ausgezeichnet.

Entwicklung des Betriebes

1998 – 2011

13 Jahre Leonhard-Weine in Ebringen

Erzeugung von ausgezeichneten Spitzenweinen aus den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Bronner, Regent und Johanniter ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln

Chronologische Entwicklung

- Mai 1991 **Pflanzung** der **Bronner-Reben** im Ebringer Sommerberg
- Mai 1998 **Pflanzung** der **Regent-Reben** im Ebringer Sommerberg
- Juli 1998 Präsentation** des ersten **Bronner-Weißweines** (Jahrgang 1997) im Ebringer Schloss
- Mai 2000 **Pflanzung** der **Johanniter-Reben** im Ebringer Sommerberg
- Juni 2002 **Einweihung** der **Info-Stelle** im Ebringer Sommerberg durch die Markgräfler Weinprinzessin Christina Krebs
- Präsentation** des ersten **Regent-Rotweines** (Jahrg. 2001) im Ebringer Sommerberg
- Juni 2006 **Präsentation** des ersten **Johanniter-Weißweines** (Jahrg. 2005) im Ebringer Sommerberg
- Zusammenarbeit** mit der **Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.**, Regionalverband Schwarzwald/Oberrhein: „Aus Liebe zum Leben ... und zur Natur“
- Juli 2006 Auszeichnung für den **besten Regent-Rotwein EUROPAS**: 2003er Regent, Spätlese, trocken
Siegerwein unter **230 angestellten Weinen**, Internationales Regent-Forum 2006, Geilweilerhof / Südpfalz
- Sept. 2008 Feier 10-jähriges Jubiläum** im Ebringer Sommerberg
- März 2009 Auszeichnung für den 2006er Regent, Kabinett, trocken:
Verleihung des Regent-Preises in Bronze, Internationales Regent-Forum 2009

Weinbau

Leonhard Linsenmeier

Schönbergstraße 44

D-79285 Ebringen bei Freiburg/Breisgau

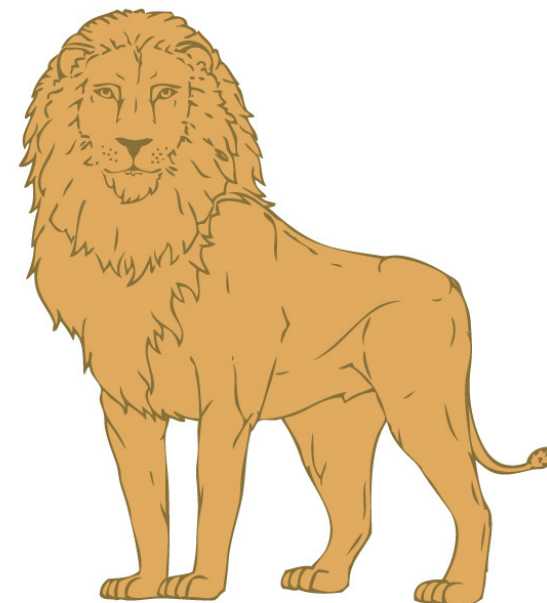
Für Bestellungen kontaktieren Sie uns bitte:

Fon 07664/600526 Fax 07664/600170

info@leonhard-weine.de

Für weitere Informationen:

www.leonhard-weine.de



Löwenstarke Weine -
edle Tropfen mit individueller Note

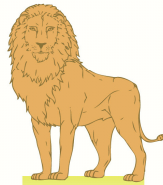
**Weingenuss aus Liebe zur Natur -
ausgezeichnete Spitzenweine von
europäischem Format!**

„Ein anderer Tag geht seinem Ende zu, die Männer kehren vom Weinberg nach Hause zurück. Ich glaube, dass den Menschen dort Glück beschert ist, wo es gute Weine gibt; guter Wein aber ist das Werk harter Arbeit, da die Erde alleine nicht ausreichte.“

Leonardo da Vinci

Qualitätswein mit
Prädikat
Kabinett, trocken

Leonhard



BRONNER

Spritziger und
frisch-fruchtiger
Weißwein

Als Ergebnis einer seit 1828 andauernden herausragenden Züchtungsarbeit von vorausschauenden Winzern und dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (1975) ist die Bronner-Rebe von Natur aus widerstandsfähig gegen alle Pilzkrankheiten durch Einkreuzen von Wildreben.

In ihrem Stammbaum tauchen neben amerikanischen auch die zentralasiatischen „Amurensis“-Wildreben auf, die mit europäischen Kultursorten gekreuzt wurden.

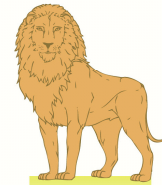
Der Sortenname erinnert an Johann Philipp Bronner (1792 - 1864), Apotheker und verdienstvoller Weinbaupionier aus Wiesloch sowie „Weinbauminister“ des Großherzogs von Baden.

Die Charaktereigenschaften des Weines lassen eine Verbindung zu rassigem Riesling herstellen.

Wir empfehlen, ihn kalt (+6°C) als Spargel- und Sommerwein, zu Fisch und zu leichteren Speisen zu genießen.

Qualitätsweine mit
Prädikat
Kabinett, trocken
und
Spätlese, trocken

Leonhard



JOHANNITER

Weißwein mit
harmonischen
Fruchtaromen und
angenehmer Säure

Die Rebe ist von Natur aus pilzresistent als Ergebnis einer im Jahr 1968 im Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg vorgenommenen Kreuzung aus den Sorten Ruländer, Gutedel, einem französischen Zuchtstamm mit dem Erbgut amerikanischer Wildreben und der Rieslingrebe.

Der Sortenname ist eine Referenz an den früheren Leiter des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg und Erzeuger der Johanniter-Rebe, Dr. Johannes Zimmermann.

Wir empfehlen, den Wein kalt (+6°C) zu genießen, er ist idealer Essensbegleiter und eine freundliche Überraschung zwischen den Mahlzeiten. Sein Aroma erinnert an reife Früchte, seine Rasse verdankt er dem „König der deutschen Weißweine“, dem Riesling.

Zusammenarbeit mit der Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.

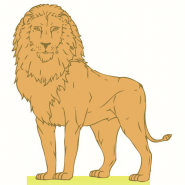
Die Johanniter: „Aus Liebe zum Leben“. Nicht nur wegen des Namens ist er der Wein der Johanniter schlechthin, denn die Liebe zum Leben rührt von der Liebe zur Natur her.

Aus der Kooperation heraus ist der Wein auch als Sonderabfüllung mit Flaschenanhänger erhältlich.

Aus dem Verkaufserlös fließt ein Teil den Johannitern für deren satzungsgemäße und gemeinnützige Arbeit zu.

Qualitätsweine mit
Prädikat
Kabinett, trocken
und
Spätlese, trocken

Leonhard



REGENT

Dunkler,
körperreicher
Rotwein

Die Rebe ist von Natur aus pilzresistent als Ergebnis einer im Jahr 1967 im Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof vorgenommenen Kreuzung zwischen „Diana“ (Silvaner x Müller-Thurgau), Chambourcin (süd-französische Rotweinsorten) und amerikanischen Wildreben. Der Sortenname ist ein Fantasienamen.

Aufgrund seiner schonenden Maischegärung und der Reifung im Eichenholzfass ist der Regentwein reich an Aromen und perfekt abgerundet. Somit eignet er sich als eleganter Begleiter zur mediterranen Küche: „Schmecken Sie den Süden!“

Er empfiehlt sich mit einer Trinktemperatur von 18°C als Aperitif und Essensbegleiter zu Käse, Rind, Lamm und Wild.

Bisherige Auszeichnungen

2003er Regent, Spätlese, trocken
Bester Regent-Rotwein EUROPAS
Siegerwein unter 230 Regent-Weinen aus Deutschland und der Schweiz, Internationales Regent-FORUM 2006

2006er Regent, Kabinett, trocken
Bronzene Medaille des Internationalen Regent-FORUMS 2009