



# WEINGUT LEONHARD

**UNSERE WEINE 2018**



[WWW.WEINGUTLEONHARD.DE](http://WWW.WEINGUTLEONHARD.DE)

GÜLTIG AB 01. APRIL 2018

# VORAUSSETZUNGEN

## Wir über uns

### Lagen:

Ölberg, Pettenthal und Heiligenbaum im sogenannten „Roten Hang“, d.h. Weinberge auf rotem Tonschieferverwitterungsboden mit südlicher- und südöstlicher Exposition und unmittelbarer Nähe zum Rhein.

Rosenberg und Findling sind Plateaulagen mit rotliegendem Oberboden und lehmigen Unterböden. Der Paterberg verfügt über sehr kalkhaltige Lehmböden.

### Weinberg:

Die Rebfläche umfasst ca. 7,5 ha in Flach- und Hanglagen. Sie sind vorbildlich gepflegt und naturnah bewirtschaftet. Dauer- und Winterbegrünung sowie Zufuhr von organischem Material sorgen für ein intaktes Bodenleben. Die Erträge werden beschränkt.

### Weinbereitung:

Geerntet wird spät und ausschließlich selektiv von Hand. Transport und Verarbeitung erfolgen sehr schonend. Der Ausbau erfolgt sortenrein. Weißweine vergären in kleinen Edelstahlbehältern, Rotweine werden traditionell in Bütten auf der Maische vergoren und im Eichenholzfass (kein Barrique) ausgebaut.

Langes Hefelager, nur ein behutsamer Abstich bis zur Füllung im eigenen Weingut garantieren Sortentypizität, Fülle und eine gute Lagerfähigkeit.



## Sehr geehrte Damen und Herren!

Ein außergewöhnliches und anspruchsvolles Weinjahr 2017 liegt hinter uns und mit dieser Weinkarte können wir Ihnen bereits etliche Vertreter des neuen Jahrgangs vorstellen.

Der Winter 2016/2017 war in unseren Gefilden einer der wärmsten, seit es Wetteraufzeichnungen gibt, und auch zu trocken.

Bereits in der zweiten Märzhälfte kletterten die Temperaturen über die 20°C Marke, so dass die Rebknospen früh austrieben.

In der Nacht zum 20. April bei Vollmond ließ ein strenger Nachtfrost die jungen Triebe erfrieren. Auch an den Folgetagen lagen die Temperaturen in den Nächten unter dem Gefrierpunkt. Wir verzeichneten Schäden von ca. 25% nicht nur in Talsenken, sondern auch in Lagen mit frühem Austrieb und in jungen Weinbergen. Die vorherrschende Trockenheit verhinderte Schlimmeres.

Ab Mitte Mai erreichten die Temperaturen bereits Werte über 25°C. Das Wachstum beschleunigte sich und führte zu einer frühen, sehr guten Blüte in den ersten Juni Tagen. Eine frühe Ernte war abzusehen. Ab Ende Juni fielen bis in die letzten Tage des Augustes immer wieder ergiebige Niederschläge. Die Siebenschläferregel bestätigte sich. Die Entwicklung verlief bei überdurchschnittlichen Temperaturen weiterhin rasant.

Die Beeren wurden prall, platzten auf, partielle Fäulnis stellte sich ein. Bereits am 11. September starteten wir mit der Hauptlese. Zu dieser Zeit war es weitgehend trocken und die Nächte kühl. Dies führte zu stabilen Säurewerten und einer guten Aromausprägung.

Dass wir in unserem Betrieb **schon immer ausnahmslos selektiv per Hand ernten** erwies sich 2017 wiederum als großer Vorteil. Schadhafte Trauben konnten wir aussortieren.

Nur gesunde Trauben wurden schonend verarbeitet. Das Ergebnis sind sehr vollmundige aromatische Weine mit balancierter Säure und moderaten Alkoholwerten, mit denen Sie viel Spaß haben werden.

Ergänzt werden die 2017er durch die vielfach ausgezeichneten Weine des Vorjahrgangs und den Rotweinen des Spitzenjahrgangs 2015.

Neu im Sortiment ist ein trocken ausgebauter Rivaner (Nr. 13). Rivaner ist ein Synonym für den oft unterschätzten Müller-Thurgau und wird insbesondere für die trockenen Varianten angewendet. Es ist ein sehr bouquetreicher, blumiger Wein mit feinen Muskatnuancen, der Ihnen die warmen Sommertage auch wegen seines günstigen Preises sehr verschönt.

# LITERFLASCHEN

- |    |      |  |      |
|----|------|--|------|
| 1. | 2017 | <b>Silvaner - trocken</b><br>NIERSTEINER PATERBERG<br>A: 11,8% Vol. · RS: 3,6 g/l · S: 6,8 g/l                             | 4,70 |
| 2. | 2016 | <b>Riesling - trocken</b><br>NIERSTEINER ROSENBERG<br>A: 13,0%Vol. · RS: 7,8 g/l · S: 6,8 g/l<br>SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE | 5,10 |
| 3. | 2017 | <b>Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken</b><br>NIERSTEINER PATERBERG<br>A: 11,3 % Vol. · RS: 18,7 g/l · S: 7,8 g/l       | 5,20 |
| 4. | 2016 | <b>Müller-Thurgau</b><br>NIERSTEINER SPIEGELBERG<br>A: 9,1%Vol. · RS: 63,5 g/l · S: 6,2 g/l                                | 4,60 |
| 5. | 2015 | <b>Dornfelder - trocken</b><br>NIERSTEINER SPIEGELBERG<br>A: 11,8%Vol. · RS: 6,6 g/l · S: 4,6 g/l                          | 5,00 |

# ROTWEINE

0,75L-Flaschen

- |     |      |   |                      |
|-----|------|---|----------------------|
| 6.  | 2015 | <b>Spätburgunder - trocken</b><br>NIERSTEINER PATERBERG<br>A: 13,2% Vol. · RS: 2,5 g/l · S: 4,0 g/l   | 5,30<br>1,0L   7,07  |
| 7.  | 2015 | <b>Saint Laurent - trocken</b><br>NIERSTEINER SPIEGELBERG<br>A: 11,9% Vol. · RS: 4,3 g/l · S: 4,4 g/l<br>SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE            | 5,60<br>1,0L   7,47  |
| 8.  | 2015 | <b>Regent - trocken</b><br>NIERSTEINER PATERBERG<br>A: 13,0% Vol. · RS: 1,6 g/l · S: 4,5 g/l  | 5,60<br>1,0L   7,60  |
| 9.  | 2016 | <b>Spätburgunder PREMIUM - trocken</b><br>NIERSTEINER PATERBERG<br>LAGERUNG IM KLEINEN EICHENFASS<br>A: 14,0% Vol. · RS: 0,9 g/l · S: 3,9 g/l | 7,50<br>1,0L   10,00 |
| 10. | 2015 | <b>Dornfelder - mild</b><br>NIERSTEINER SPIEGELBERG   | 4,80<br>1,0L   6,40  |

11. 2016 Spätburgunder Weißherbst - trocken 4,90  
 NIERSTEINER PATERBERG 1,0L | 6,53  
 A: 12,5% Vol. · RS: 8,7 g/l · S: 6,2 g/l  
 GOLDMEDAILLE BEIM SOMMERWEINWETTBEWERB DER  
 ZEITSCHRIFT SELECTION 89 PUNKTE
- 
12. 2017 Spätburgunder Weißherbst Spätlese 5,90  
 NIERSTEINER PATERBERG 1,0L | 7,87  
 A: 9,0% Vol. · RS: 54,1 g/l · S: 8,5 g/l

13. 2017 Rivaner - trocken 4,90  
 NIERSTEINER SPIEGELBERG 1,0L | 6,53  
 A: 12,0% Vol. · RS: 5,5 g/l · S: 6,4 g/l
- NEU!**
- 
14. 2016 Weißer Burgunder Kabinett - trocken 5,50  
 NIERSTEINER PATERBERG 1,0L | 7,33  
 A: 13,0% Vol. · RS: 6,3 g/l · S: 6,5 g/l  
 SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE
- 
15. 2016 Scheurebe Kabinett - trocken 5,70  
 NIERSTEINER ROSENBERG 1,0L | 7,60  
 A: 11,7% Vol. · RS: 8,9 g/l · S: 6,8 g/l  
 GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE  
 3. PLATZ BEIM INTERNATIONALEN  
 SCHEUREBEWETTBEWERB KATEGORIE TROCKEN  
 GELISTET IM BREMER RATSKELLER
- 
16. 2017 Gelber Muskateller - trocken 5,80  
 NIERSTEINER SPIEGELBERG 1,0L | 7,73  
 A: 11,8% Vol. · RS: 5,8 g/l · S: 7,1 g/l
- 
17. 2016 Riesling Kabinett - trocken 5,80  
 NIERSTEINER PETTENTHAL 1,0L | 7,73  
 A: 11,8% Vol. · RS: 6,9 g/l · S: 6,8 g/l  
 SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE  
 90 VON 100 PUNKTEN BEI „BEST OF RIESLING“
- 
18. 2017 Scheurebe Kabinett - halbtrocken 5,20  
 NIERSTEINER ROSENBERG 1,0L | 6,93  
 A: 11,5% Vol. · RS: 15,3 g/l · S: 8,0 g/l
- 
19. 2016 Riesling Kabinett - halbtrocken 5,30  
 NIERSTEINER ÖLBERG 1,0L | 7,07  
 A: 11,1% Vol. · RS: 16,0 g/l · S: 7,2 g/l
- 
20. 2016 Riesling Kabinett 5,30  
 NIERSTEINER ÖLBERG 1,0L | 7,07  
 A: 9,2% Vol. · RS: 54,6 g/l · S: 8,3 g/l  
 GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE  
 90 VON 100 PUNKTEN BEI „BEST OF RIESLING“

21. 2017 **Grauer Burgunder Spätlese - trocken** **6,80**  
NIERSTEINER PATERBERG 1,0L | 9,07  
A: 11,8% Vol. · RS: 6,9 g/l · S: 7,6 g/l
- 
22. 2016 **Riesling Spätlese - trocken** **6,60**  
NIERSTEINER ÖLBERG 1,0L | 8,80  
A: 11,0% Vol. · RS: 8,1 g/l · S: 7,1 g/l  
SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE  
88 VON 100 PUNKTEN BEI „BEST OF RIESLING“
- 
23. 2014 **Scheurebe Spätlese** **6,00**  
NIERSTEINER ROSENBERG 1,0L | 8,00  
A: 8,1 % Vol. · RS: 70,8g/l · S: 9,4 g/l  
SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE
- 
24. 2016 **Riesling Spätlese** **6,50**  
NIERSTEINER HEILIGENBAUM 1,0L | 8,67  
A: 8,2% Vol. · RS: 84,6 g/l · S: 8,3 g/l  
GOLDMEDAILLE BEIM AUSTRIA WINE CHALLENGE 2017  
89 VON 100 PUNKTEN BEI „BEST OF RIESLING“



# AUSLESEN & EDELSÜSSE WEINE

25. 2014	Rieslaner Auslese NIERSTEINER ROSENBERG A: 7,3 % Vol. · RS: 110,1 g/l · S: 11,0 g/l GOLDENE KAMMERPREISMÜNZE	9,00 0,375L 1,0L   24,00
26. 2015	Rieslaner Auslese NIERSTEINER ROSENBERG A: 8,1 % Vol. · RS: 125,4 g/l · S: 12,0 g/l SILBERNE KAMMERPREISMÜNZE	13,50 0,75L 1,0L   18,00

## WEINPROBEN

Entdecken Sie die Vielfalt unserer Weine mit Ihren Freunden und Bekannten. Gerne veranstalten wir eine Weinprobe bei Ihnen zu Hause und bieten Ihnen mit einer kleinen Diashow einen Einblick in die Arbeit rund um den Wein.



0,75L-Flaschen

## SEKT

27. Riesling Extra Trocken\* 7,50  
IM 6ER KARTON 1,0 L | 10,00

## PERLWEIN

28. Leonhard's Sommerfrische Secco 5,30  
-PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE- 1,0 L | 7,06  
Cuvée aus Riesling und Scheurebe  
IM 6ER KARTON

## TRAUBENSAFT

29. Traubensaft -weiß- 3,20  
AUS EIGENER PRODUKTION 1,0 L | 4,27

### HINWEIS ZU SPEDITIONS- UND PAKETZUSTELLUNGEN:

Bei Speditions- und Paketzustellungen die Annahme mit Unterschrift und den Worten **„UNTER VORBEHALT“** annehmen. Ansonsten können keine versteckten Schäden und Mängel bei der Spedition reklamiert werden.

\* zugekaufte Produkte



# WEINGELEEE ROT & WEISS

250 g - 2,55 Euro (100g - 1,02 )

500 g - 3,50 Euro (100g - 0,70 )

Bestreichen Sie Ihren frisch gebackenen Apfelkuchen, solange er noch warm ist, mit Weingelee, ein erfrischender Genuss.

## UNSER SERVICE-ANGEBOT:

**Verschenken, was man selbst schätzt, kommt immer gut an!**  
Gerne stellen wir Präsente nach Ihren Wünschen zusammen und versenden diese mit Ihrer Grußkarte an Ihre Freunde, Bekannten und Kunden.

Auch attraktive Gutscheine können wir Ihnen ausstellen.

## WEINPRÄSENTATION

Am Freitag, den **20.04.2018** von **16.00-20.00 Uhr** und  
am Samstag, den **21.04.2018** von **11.00-19.00 Uhr**  
steht unser gesamtes Sortiment in unserem **Kelterhaus** zur  
Probe bereit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## WEITEREMPFEHLUNGEN

Wer unsere Weine erfolgreich weiter empfiehlt, bei dem  
bedanken wir uns mit einem feinen Weinpräsent.



# LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

**1. ANGEBOT:** Die Angebote sind freibleibend und unverbindlich **2. VERSANDBEDINGUNGEN:** Die Preise verstehen sich einschließlich 19% MwSt. ab Hof. Für Versand und Verpackung außerhalb unserer Auslieferungstermine berechnen wir 8,50 Euro/6 Flaschen, 11,50 Euro/12 Flaschen, 15,00 Euro/18 Flaschen. Die Versendung ab einem Warenwert von 330,00 Euro erfolgt frei Haus. **3. TRANSPORTRISIKO:** Erkennbare Transportschäden sind sofort beim Transportunternehmer anzumelden. **4. MÄNGELRÜGEN:** Mängelrügen berechtigen nicht zur Minderung. Geringfügige Trübungen sind jahgangsbedingt. Sie sind weder geschmacksbeeinträchtigend, noch gesundheitsschädlich. Kristallausscheidung (Weinstein) ist naturbedingt und kein Grund zur Beanstandung. **5. ZAHLUNG:** Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum rein netto zur Zahlung fällig. Überweisungen sind auf das auf der Rechnung angegebene Konto vorzunehmen. Erstlieferung erfolgt nur gegen Vorauskasse. **6. EIGENTUMSVORBEHALT:** Bis zur vollständigen Bezahlung der gelieferten Ware und bis zur vollständigen Bezahlung aller aus der Geschäftsverbindung entstandenen und noch entstehenden Forderungen bleibt die Ware im Eigentum des Verkäufers. Der Käufer ist zur Verfügung über die Ware im ordnungsgemäßen Geschäftsbetrieb berechtigt. Im Falle des Weiterverkaufs tritt der Käufer im voraus diejenigen Forderungen, die ihm aus der Weiterveräußerung zustehen, an den Verkäufer ab. **7. AUFTRAGSERTEILUNG:** Die vorstehenden Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gelten mit der Auftragserteilung als anerkannt. Abweichungen hiervon bedürfen der schriftlichen Bestätigung. **8. SONDERAUSSTATTUNGEN:** Für Weine mit Sonderausstattung besteht kein Rückgaberecht. **9. KOMMISSIONSWARE:** Kann bis zu einem halben Jahr nach Erhalt zurückgegeben werden. Die Kosten für die Rückführung nach Nierstein trägt der Käufer. **10. BANKKONTO:** Volksbank Alzey eG IBAN: DE26 5509 1200 0050 3544 07 BIC: GENODE61AZY



*unser Aushängeschild*

Alle Weine sind Qualitätsweine aus Rheinhessen, deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite mit Ausnahme von Traubensaft.

*Bode  
Re*

# IMPRESSIONEN



Horizont im  
Hang



Halbstückfässer aus  
Eichenholz



Schaukasten



Der Wartturm  
Niersteiner Wahrzeichen



Eintauchen der  
Rotweinmaische



hauseigene Spezialitäten

# LAGESKIZZE



## WEINGUT LEONHARD

D-55283 Nierstein  
Wörrstädter Straße 35  
Tel. (0 61 33) 5 03 23  
Tel. (0 61 33) 57 18 38  
Fax (0 61 33) 49 19 21

**Geschäftszeiten: Bitte melden Sie sich an!**  
**Bei Absprache ist vieles möglich!**

[weingut-leonhard@gmx.de](mailto:weingut-leonhard@gmx.de)  
[www.weingutleonhard.de](http://www.weingutleonhard.de)