

Weingut Jürgen Leiner

Rebsorten:
Grauburgunder
Chardonnay
Tempranillo
Riesling
Spätburgunder
Weißburgunder
Dornfelder

Gesamtanbaufläche:
17 ha

Böden:
Löss
Lehm
Kalk
Ton
Muschelkalk

Qualität:
Bio seit 2005

Anbaugebiet:
Pfalz

Jürgen Leiner hat den Familienbetrieb in den 1970er-Jahren von seinen Eltern übernommen und gleich entschieden, die Trauben- und Fassweinvermarktung aufzugeben. Es galt, den Nebenerwerbsbetrieb zu einem Weingut zur Existenzsicherung seiner Familie aufzubauen. Die biologische Arbeitsweise wurde schon früh diskutiert und schließlich durch seinen Sohn Sven Leiner und dessen Frau Simone Leiner konsequent umgesetzt und nach und nach durch biologisch-dynamische Routinen ergänzt. Die Demeter Zertifizierung 2010 war eine ‚natürliche', konsequente Formalie. Stets der Devise folgend: ‚Wir wollen unsere Philosophie der Natur anpassen, nicht umgekehrt'.
Leiners 15 Hektar Weinberge in den Hügeln der Südpfalz bieten beste Bedingungen für expressive Riesling- und Burgundersorten. Neben Riesling werden Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay geerntet. Große Passion der Leiners sind die Grauburgunder, die hier muskulös und ehrlich ihre Aromen ausspielen und aus denen Boden und Mikroklima sprechen.
Der Boden ist das Kapital eines jeden Demeter-Weinguts. Humus ist wesentlich für das gesunde Wachstum von Pflanzen und auch für die Bindung von CO2. Biodynamisch arbeitende Winzerlinnen sorgen dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst, sodass ihre Weinberge sowohl Trockenperioden als auch Starkregen gewachsen sind. Auch siedeln sich in biodynamisch gepflegten Böden besonders vielfältige Mikroorganismen an, die für die Ausprägung von Aromen im Wein wichtig sind. Unter den TOP Weingütern der Welt gibt es deshalb überproportional viele, die biodynamisch arbeiten. So auch das Weingut Leiner.
„Wir betrachten den Boden als lebendigen Organismus und reichern seine Vitalität durch den Einsatz von eigenem Kompost, durch ausgleichende Tees und Naturpräparate an. Wir fördern pflanzliche Lebensgemeinschaften, die in unserem Weinberg unverzichtbar geworden sind ... Genauer betrachtet sorgen neben bakteriellen Kleinstlebewesen auch wertvolle Pilzgeflechte, Regenwürmer und unzählbar viele Insektenarten für einen funktionierenden Nährstoffkreislauf, in den wir nur unterstützend eingreifen. ... Die manuellen Gaben von Dünger werden weitestgehend überflüssig.", erklärt uns Sven Leiner.
Weiter führt Sven aus:
„Wein soll nach unserem Verständnis stets ein Spiegel des Jahres sein, das der Weinberg erlebt hat. Dies ist ein komplexer Prozess, der bei der Rebenpflege beginnt und seine Fortsetzung im Keller hat. Am Ende sollen die Einflüsse in

VIVO LO VIN

ihrem Zusammenhang zum Jahr schmeckbar sein. Dafür steht unsere „Handwerk“-Serie. Sie kennzeichnet handwerklich gemachte Weine, die den Sortencharakter in typischer Weise widerspiegeln.“