

## 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. (DE-ÖKO-022) einen Kontrollvertrag geschlossen.

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 erfolgte für den Weinjahrgang 2011 erstmals eine Zertifizierung als Ökowein, ab dem Weinjahrgang 2012 als BIO-Wein (Nr. 271/2010).

## Unsere Geschichte

### 1998-2018: 20 Jahre LEONhard Weine in Ebringen

- 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  
Nov. 2010 Mit dem Jahrgang 2009 erstmals Weine aus Trauben aus der **Umstellung auf den ökologischen Landbau** im Verkauf  
März 2013 Mit dem Jahrgang 2011 erstmals Weine aus Trauben aus ökologischem Anbau mit der **Verwendung des BIO-Siegels** im Verkauf  
Nov. 2013 **Präsentation** des ersten **Regent-Roséweines** (Jahrgang 2012) und Auszeichnung als **bestes Roséwein Europas**. Auszeichnung als **bestes Bronnerwein Europas** für den **2011er Bronner Kabinett trocken** (Internationaler PIWI Weinpreis 2013)  
Nov. 2014 Auszeichnung des **2011er Johanniter Spätlese trocken** mit der **Silbermedaille** (Internationaler PIWI Weinpreis 2014)  
Nov. 2015 Auszeichnung des **2013er Regent Rosé Kabinett trocken** mit der **Silbermedaille** (Internationaler PIWI Weinpreis 2015)  
Nov. 2016 Auszeichnung des **2012er Johanniter Spätlese trocken** mit der **Silbermedaille** (Internationaler PIWI Weinpreis 2016)  
Auszeichnung des **2013er Johanniter Spätlese trocken** mit **Großem Gold - "Wein von Weltklasse"**  
Auszeichnung des **2014er Regent Rotwein trocken** mit dem **Goldenen Regent Preis** - Internat. Regent FORUM 2016  
**"Bester Regent-Weinerzeuger des Jahres 2016"**

## Weinbau

### Leonhard Linsenmeier

Schönbergstraße 44

D -79285 Ebringen bei Freiburg/Breisgau

Für **Bestellungen** kontaktieren Sie uns bitte:

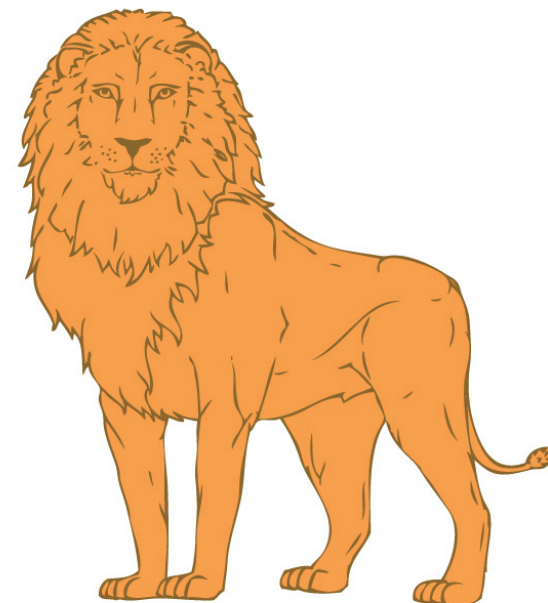
Fon 07664/600526 Fax 07664/600170  
info@leonhard-weine.de

### Öffnungszeiten Weinverkauf

Mo/Do 18 - 20 Uhr, Sa 10 - 13 Uhr u. n. Vereinbarung

Für weitere Informationen oder **Online-Bestellungen**:

www.leonhard-weine.de



Ausgezeichnete BIO - Weine von  
europäischem Format  
aus den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten  
Bronner, Regent und Johanniter



„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

# Bronner

Spritziger und frisch-fruchtiger **Weißwein**

Qualitätswein mit Prädikat trocken



# Johanniter

**Weißwein** mit harmonischen Fruchtaromen und angenehmer Säure

Qualitätswein mit Prädikat trocken



# Regent

Dunkler, körperreicher **Rotwein**

und

Fruchtiger, samtiger **Roséwein**

Qualitätsweine mit Prädikat trocken



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.

## Auszeichnungen

2011er Bronner Kabinett, trocken  
**Bester Bronnerwein Europas**  
Internationaler PIWI Weinpreis 2013



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.

## Auszeichnungen

2009er Johanniter Spätlese, trocken  
**„Wein von überdurchschnittlicher Qualität“**  
VINUM - Europa-Weinmagazin (April 2013)  
2011er Johanniter Spätlese, trocken  
**Silbermedaille**  
Internationaler PIWI Weinpreis 2014



2012er Johanniter Spätlese, trocken  
**Silbermedaille**

2013er Johanniter Spätlese, trocken  
**Großes Gold - „Wein von Weltklasse“**  
Internationaler PIWI Weinpreis 2016



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.

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

Er empfiehlt sich als **Rotwein** mit einer Trinktemperatur von 18°C als Aperitif und Essensbegleiter zu Käse, Rind, Lamm und Wild, als **Roséwein** mit einer Trinktemperatur von 8°C.

## Auszeichnungen

2003er Regent, Spätlese, trocken  
**Bester Regent-Rotwein EUROPAS**  
Internationales Regent FORUM 2006  
2009er Regent Spätlese, trocken  
**„Wein von überdurchschnittlicher Qualität“**  
VINUM - Europa-Weinmagazin (April 2013)



2012er Regent Rosé Spätlese, trocken  
**Bester Roséwein Europas**  
Internationaler PIWI Weinpreis 2013  
2014er Regent Qualitätswein trocken  
**Goldener Regent Preis - „Bester Regent-Weinerzeuger des Jahres 2016“**  
Internationales Regent FORUM 2016

