



Eugen Spindler

Kontakt

Lindenhof, Weinstraße 55
67147 Forst
Tel. 06326-338
Fax: 06326-7556
www.spindler-lindenhof.de
info@spindler-lindenhof.de;

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 10-12 Uhr + 14-17 Uhr
Sa. 10 -16 Uhr

Inhaber

Timo Spindler

Rebfläche

11 Hektar


Produktion

80.000 Flaschen

Die Familie Spindler, deren Vorfahren aus dem Burgund stammen, betreibt seit 1620 Weinbau an der Mittelhaardt. Vor drei Generationen wurde der stattliche Weinbergsbesitz in drei Weingüter aufgeteilt. Eines davon ist der Lindenhof, dessen Gutsgebäude mit ihren Sandsteinge-wölbekellern Mitte des 19. Jahrhunderts erbaut wurde. Im Innenhof stehen zwei über einhundert Jahre alte Lindenbäume, denen das Weingut seinen Namen zu verdanken hat. Nachdem Peter Spindler den Betrieb seit 1992 geführt hatte, hat mittlerweile sein Sohn Timo, der schon länger für den An- und Ausbau der Weine verantwortlich ist, das Weingut übernommen. Die Weinberge liegen in den Forster Lagen Jesu-itengarten, Pechstein, Ungeheuer und Musenhang, in Deidesheim in den Lagen Langenmorgen, Leinhöhle und Herrgottsacker, sowie in den Ruppertsberger Lagen Hoheburg und Reiterpfad. Wichtigste Rebsorte ist der Riesling, daneben gibt es Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer und Scheurebe, an roten Sorten werden Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Dornfelder angebaut. Die Weißweine werden in Edelstahl tanks ausgebaut. Die Rotweine vergären auf der Maische und reifen in Eichenholzfässern und Barriques.



Kollektion

Die aktuelle Kollektion von Timo Spindler befindet sich auf einem sehr gleichmäßigen Niveau, die drei trockenen Rieslinge besitzen Biss, bleiben aber alle etwas zurückhaltend in der Frucht: Der Ungeheuer zeigt die lagentypischen kräutrig-mineralischen Noten, besitzt am Gaumen Kraft und herbe Zitruswürze, am Ende bleibt die Säure etwas stehen, was beim Pechstein ähnlich ist, der steinige Würze im Bouquet zeigt und etwas straffer als der Ungeheuer ist, am Gaumen besitzt er auch Noten von Limette und Grapefruit, der dritte Riesling vom Musenhang ist etwas kürzer als die beiden anderen, zeigt klare Zitrusnoten und etwas kräutrige Würze. Der Chardonnay ist sehr kraftvoll und stoffig, zeigt Röstnoten, etwas Kokos und Aromen von Banane und Zitrusfrucht, der „Blanc de Noir“ zeigt etwas rote Frucht und florale Noten, ist geradlinig, besitzt guten Grip und der Spätburgunder vom Herrgottsacker zeigt dunkle Frucht, Schwarzkirsche, etwas Zuckerwatte und kräutrige Noten im Bouquet, ist kraftvoll, besitzt leicht süße Frucht und gute Struktur. 



Weinbewertung

- 84** 2019 Blanc de Noir trocken | 12%/8,50€
- 84** 2019 Riesling trocken Forster Musenhang | 12,5%/9,-€
- 86** 2019 Riesling trocken Forster Pechstein | 13%/10,-€
- 86** 2019 Riesling trocken Forster Ungeheuer | 13,5%/12,-€
- 86** 2019 Chardonnay trocken „Fumé“ Deidesheimer Langenmorgen | 14,5%/12,-€
- 86** 2017 Spätburgunder trocken Deidesheimer Herrgottsacker | 13,5%/15,-€

