



WEINGUT J. ELLWANGER

73650 · Winterbach · Bachstraße 27

☎ (0 71 81) 4 45 25 · Fax 4 61 28

🏠 www.weingut-ellwanger.de

Inhaber: Jörg & Felix Ellwanger

Verkauf: Di–Fr: 9.00–12.00 Uhr und
15.00–19.00 Uhr · Sa: 9.00–15.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Rebfläche: 26 ha

Jahresproduktion: 200.000 Flaschen



Großer Pionier in der über 500 Jahre alten Familiendynastie war und ist Jürgen Ellwanger. Denn er baute schon sehr früh, Ende der 80er Jahre, seine Weine konsequent im Barrique aus. Selbstredend war er einer der treibenden Kräfte in der HADES-Gruppe, die sich ebenfalls bereits in den 80er Jahren zusammenschloss, um gemeinsam den Barriqueausbau in Württemberg zu etablieren, frei nach dem Motto „Große Weine aus kleinen Fässern“. 1991 wurde die HADES-Gruppe zur Keimzelle des Deutschen Barrique Forums. Unter der jetzigen Leitung der Söhne Felix und Jörg mit seiner Ehefrau Sylvia wird dieser Stil auch weiter so gepflegt.

Rund 65 Prozent ihrer 26 Hektar großen Rebfläche widmen die Ellwangers ihren Rotweinen. Weithin berühmt sind sie für ihren Zweigelt, der auf rund vier Hektar des Weinguts gepflegt wird. Jürgen Ellwanger war Anfang der 80er Jahre der Erste, der die österreichische Leitsorte im Ländle kultivierte. Der enthusiastische Skifahrer hatte in Österreich großen Gefallen an der Sorte gefunden. Heute ist der würzig-kraftvolle Wein nicht mehr wegzudenken aus der Region. Der Zweigelt HADES fasziniert regelrecht, weil er trotz seiner Konzentration so feminin, schlank und saftig daherkommt. Die Mineralität verarbeitet den Alkohol regelrecht – und das trifft auf alle Rotweine der Ellwangers zu. Ein echtes Meisterstück ist ihnen mit dem 2016er Cabernet Sauvignon HADES gelungen. Die Trauben wurden optimal reif gelesen, ohne dass der Wein sich schwer oder mächtig zeigt. Ganz im Gegenteil: Im Duft er-

innert er an rote Beeren, Pfeffer und Rosen. Am Gaumen behält er das Florale, wird noch kräuteriger und überwältigt mit seiner Mineralität im Nachhall. Da muss man schon lang suchen, um so einen großartigen Cabernet zu finden – in einer Blindverkostung käme sicherlich keiner auf die Idee, dass es sich um einen deutschen Rotwein handelt! Eine echte Bestätigung, dass wir in hierzulande mittlerweile das perfekte Klima für Rotwein haben. Der seit vielen Jahren bekannte rote Klassiker Nicodemus (nach dem Gründervater der Winzerdynastie benannt), eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Rubin und Lemberger, hat einen würdigen Partner bekommen.

Obwohl der Schwerpunkt auf den komplexen Rotweinen liegt, gehört ihr Grauburgunder Jahr für Jahr zu den Vorzeigeweinen der Ellwangers. Dieser zeigt neben seinen Muskeln, wie perfekt man spielen kann zwischen Würze, frischen kräuterigen Aromen, Holzeinsatz – und alles rund verpackt. Wenn immer wieder die Frage gestellt wird, wie der ideale Grauburgunder ausgebaut sein sollte – die Ellwangers machen es vor. Wichtig ist den Tüftlern auch, dass ihre Weine nicht vom Alkohol getragen werden. Und so kommt dieses Kraftpaket – man mag's kaum glauben – am Ende mit 12,5 Volumenprozent Alkohol aus. Darüber hinaus teilt die weinentsiastische Familie schon lange die Liebe zu internationalen Rebsorten wie Chardonnay, Syrah oder Merlot. Da die Weine ausnahmslos im Holz reifen, verkörpern sie in ihrer Art zudem einen sehr internationalen Stil.

Zu Letzterem passt auch der neue Keller, der 2017 fertiggestellt wurde. Vor dem Fachwerkbau mit dem großzügigen Verkaufsraum haben die Ellwangers ein wirklich eindrucksvolles Kellereigebäude errichten lassen – in Sichtbeton mit einer rostfarbenen Hülle aus Cortenstahl, die auch schon mal liebevoll als „Rostlaube“ bezeichnet wird. Zu Recht mit dem Architekturpreis ausgezeichnet. Zum Abschluss noch ein Tipp: Auf der Homepage gibt es ein Foto von den am Hang sich hin windenden Reb-lagen der Ellwangers – Anschauen lohnt sich!



Felix, Jürgen und Jörg Ellwanger

■ 2017	Grauburgunder HADES	89
	21 € 12,5%	
■ 2018	Winterbacher Riesling	85
	8,50 € 12,5%	
■ 2018	Schnaiter Altenberg Riesling	87
	Großes Gewächs	
	24 € k.A.	
■ 2018	Winterbacher Hungerberg	88
	Weißburgunder Großes Gewächs	
	24 € 14%	
■ 2016	Zweigelt HADES	90
	27 € 13,5%	
■ 2016	Lemberger HADES	91
	24 € 13%	
■ 2016	Merlot HADES	91
	27 € 13,5%	
■ 2016	Nikodemus HADES	92
	29 € 13,5%	
■ 2016	Cabernet Sauvignon HADES	96
	45 € 13%	
	Dunkles Rubinrot und rote Früchte ohne Ende: Himbeeren, rote Kirschen sowie Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich geschliffen, feminin und sehr elegant mit ungemein feiner Tanninstruktur dank optimaler Traubenreife. Frische und Lebendigkeit bei perfekter Balance und ein sehr langes, mineralisches Finish.	
■ 2018	Zweigelt	87
	8,30 € 13,5%	
■ 2017	Hebsacker Linnenbrunnen	92
	Spätburgunder Großes Gewächs	
	28 € 13%	
■ 2017	Hebsacker Berg Lemberger	93
	Großes Gewächs	
	29 € 13%	