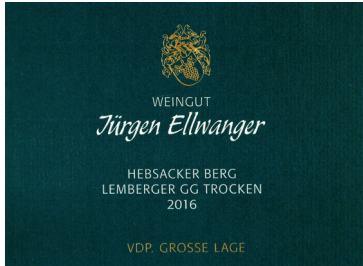




WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER



Bachstraße 27, 73650 Winterbach
T: +49 (7181) 44525, info@weingut-ellwanger.de
www.weingut-ellwanger.de

Ab-Hof-Verkauf: Di bis Fr 9–12 Uhr und 15–19 Uhr,
Sa 9–15 Uhr

Kellermeister: Jörg Ellwanger

Ansprechpartner: Felix Ellwanger

Flaschen/Hektar: 200.000 (35 % weiß, 65 % rot)/26 ha

Angesichts des Cabernet Sauvignon, den uns Jörg und Felix Ellwanger dieses Jahr vorgestellt haben, muss man sich schon fast fragen, ob der Pauillac des Erdwärmungszeitalters zukünftig aus dem Remstal kommt: Diese Kombination aus reifer Frucht ohne Paprikanoten und saftiger Ele-

ganz am Gaumen kriegen auch in Bordeaux nicht viele hin. Da man bei den Ellwangers erwartet, dass Riesling, Lemberger und Zweigelt schmecken, möchten wir eine zweite Überraschung hervorheben: den »H.A.D.E.S.« Grauburgunder, der Holzprägung und Sortentyp auf höchstem Niveau zusammenführt. Bravo!

93 2017 Schnait Altenberg Riesling GG

Reifer Apfel in der Nase, auch Apfelschale, Steinobst, etwas Bananenschale. Athletisch gebaut am Gaumen mit guter Substanz, hat Kraft und Zug, die Säurestruktur ist ausgewogen und tragend, leichter phenolischer Eintrag, saftig und stilvoll, gute Länge. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

92 2016 »H.A.D.E.S.« Cabernet Sauvignon tr.

Fische, perfekt ausgereifte Schwarze Johannisbeeren, etwas Zeder, Tabak. Im Mund mit saftiger Frucht und Extrakt-süße hinter körnigem, aber makellos reifem Gerbstoff. Im rechten Maß geschmeidig grundiert, bringt der Wein gutes Potenzial für die mittlere Lagerdauer mit. 13 Vol.-%, DV, €€€

92 2016 »H.A.D.E.S.« Zweigelt trocken

Kleine Hauswetschge, Gewürznelke, Zimt. Fast schon weihnachtliche Gewürze. Im Mund mit einer satten Ladung festen, aber auch sehr frischen, gut absaftenden Tannins, ein ausgezeichnet extrahierter Wein mit mittlerer Komplexität. Würziger, langer Abklang. 13,5 Vol.-%, NK, €€€

91 2016 Hebsack Berg Lemberger GG

Schokoladig im Duft, Blaubeermuffin. Mit Luftkontakt auch vegetale Noten, Brombeerblättertée. Im Mund mit merklicher Holzprägung, viel Saftigkeit, recht intensiver Gaumenfrucht und einer eher verhaltenen Säure. Harmonisch mit mittlerer Tiefe und Länge. 13 Vol.-%, NK, €€€

91 2016 »Nicodemus H.A.D.E.S.« tr. ME/CD/BF

93 2017 »H.A.D.E.S.« Grauburgunder tr.

Goldene Farbe mit rötlichem Schimmer. Im Mund eine gekonnte Verbindung aus Cremigkeit und Stoff, aus zarter Holzbeeinflussung und authentischer Sortenfrucht. Im Alkohol erfreulich moderat, aber dennoch großzügig im Körper. Ein kulinarischer Typus. 13 Vol.-%, NK, €€€