



Jürgen Ellwanger

Kontakt

Bachstraße 27
73650 Winterbach
Tel. 0163-2507505
<https://www.weingut-ellwanger.de/>
info@weingut-ellwanger.de

Besuchszeiten

Di.-Fr. 9-12 + 15-18 Uhr
Sa. 10-15 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber

Jörg & Felix Ellwanger

Rebfläche

27 Hektar

Produktion

200.000 Flaschen



Weinbau wird schon seit dem 16. Jahrhundert in der Familie betrieben, das heutige Weingut Ellwanger wurde 1949 von Gottlob Ellwanger gegründet. Jürgen Ellwanger vergrößerte den Betrieb und machte das Gut über Württemberg hinaus bekannt, war als Mitglied der 1986 gegründeten Hades-Gruppe einer der Pioniere des Barriqueausbaus in Deutschland. Heute führen seine Söhne Jörg und Felix Ellwanger den Betrieb. Die Weinberge verteilen sich auf mehrere Gemeinden im Remstal. Wichtigste Lagen sind Winterbacher Hungerberg, Grunbacher Berghalde und Kingle, Hebsacker Lichtenberg und Schnaiter Altenberg, auch in Beutelsbach (Altenberg) und in Schorndorf (Grafenberg) besitzen die Ellwangers Weinberge. Die Ellwangers bauen zu 65 Prozent rote Sorten an, vor allem Lemberger, Trollinger und Spätburgunder, aber auch Zweigelt, Merlot (dem Hauptbestandteil im Nicodemus) und Syrah, sowie etwas Samtrot, Dornfelder, Regent, Cabernet Dorsa und Muskat-Trollinger. Mit Abstand wichtigste weiße Rebsorte ist Riesling, dazu gibt es Weißburgunder, Grauburgunder, Kerner und Chardonnay, seit einigen Jahren auch Sauvignon Blanc. Der Riesling aus dem Schnaiter Altenberg und der Weißburgunder aus dem Winterbacher Hungerberg, erstmals 2015 erzeugt, bilden zusammen mit den Hades-Weinen wie dem Grauburgunder und dem Nikodemus Candidus, einer Cuvée aus Kerner und Chardonnay, die Spitze des weißen Segments. An der Spitze des roten Segments stehen die Großen Gewächse aus den Gewannen Linnenbrunnen und Berg im Hebsacker Lichtenberg, Spätburgunder (den früher erzeugten Hades-Spätburgunder gab es zuletzt 2009) und Lemberger, sowie Hades-Rotweine wie Lemberger, Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, und natürlich den Klassiker Nicodemus, eine Cuvée aus Merlot, Lemberger und Cabernet. Wenn es der Jahrgang erlaubt, werden auch edelsüße Rieslinge erzeugt, Eisweine und/oder Trockenbeerenauslesen.

Kollektion

Sechs Weißweine und sechs Rotweine präsentieren Jörg und Felix Ellwanger in diesem Jahr. Im weißen Segment ist das einzige in diesem Jahr vorgestellte Große Gewächs, der Weißburgunder aus dem Hungerberg, unser Favorit, er ist würzig und eindringlich im Bouquet bei leicht rauchigen Noten, besitzt gute Fülle, Substanz, reife Frucht und Grip. Die drei Hades-Weißweine sind alle drei sehr eigenwillig. Der Grauburgunder zeigt gute Konzentration, ist enorm würzig und dominant, füllig und saftig, besitzt viel reife Frucht und Substanz – ein sehr wuchtiger Grauburgunder. Der Nikodemus Candidus ist im Jahrgang 2022 ein reintrosiger Kerner, er ist eindringlich, würzig, zeigt viel reife Frucht, ist füllig und saftig, ebenfalls sehr wuchtig und dominant. Sehr duftig ist der Oxygène 2, ein reintrosiger Johanniter, der drei Monate in 125 Liter-Zigarillo Fässern ausgebaut wurde, eine Jahrgangscuvée aus

2021 und 2022, sehr schalenwürzig, stoffig und kompakt, völlig verschlossen, man sollte ihm viel Zeit geben. Deutlich zugänglicher sind die beiden 2023er Weißweine. Der Winterbacher Weißburgunder ist frisch, fruchtbetont und zupackend, der Sauvignon Blanc ist zurückhaltend im Bouquet, ganz leicht floral, zeigt ganz dezent Grapefruit im Hintergrund, besitzt viel Frische im Mund, klare Frucht und Grip. Auch der Hebsacker Lemberger setzt ganz auf Frische und reintönige Frucht. Die weiteren fünf Rotweine sind deutlich kraftvoller und ambitionierter. Der Spätburgunder Große Gewächs vom Linnenbrunnen, Jahrgang 2021, zeigt viel Würze und viel reife Frucht im eindringlichen Bouquet, rote Früchte, dezent Schokolade im Hintergrund, ist füllig, kraftvoll, tanninbetont, noch sehr jugendlich. Der Lemberger Große Gewächs stammt aus dem Jahrgang 2022, ist intensiv und offen im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, rote und dunkle Früchte, ist kraftvoll im Mund, ebenfalls tanninbetont und noch sehr jugendlich. Die drei Hades-Rotweine stammen alle aus 2020. Sehr präsent und intensiv ist der Merlot, zeigt feine Würze und dezent rauchige Noten, ist füllig im Mund, besitzt viel reife Frucht, Substanz und Länge. Der Cabernet Sauvignon ist deutlich tanninbetont, sehr kraftvoll, strukturiert, zeigt im Bouquet ein wenig Cassis, rote Früchte, man sollte ihm noch ein wenig Flaschenreife gönnen. Der Nicodemus ist im Jahrgang 2020 eine Cuvée aus 40 Prozent Cabernet Sauvignon und jeweils 30 Prozent Lemberger und Merlot, zeigt viel Intensität, dunkle und rote Früchte, Gewürze, ist füllig, kraftvoll, besitzt viel Substanz, reife Frucht, gute Struktur und kräftige Tannine. ■

Weinbewertung

- 85 2023 Weißburgunder trocken Winterbacher | 12,5%/9,90€
- 87 2023 Sauvignon Blanc trocken | 12%/14,-€
- 89 2022 Grauburgunder trocken „Hades“ | 14%/32,-€
- 89 2022 „Nikodemus Candidus“ Weißwein trocken „Hades“ | 14%/29,-€
- 87 „Oxygène 2“ „Hades“ | 12,5%/30,-€
- 90 2022 Weißburgunder „GG“ Winterbacher Hungerberg | 13%/30,-€
- 86 2022 Lemberger trocken Hebsacker | 13%/9,90€
- 90 2022 Lemberger „GG“ Hebsacker Berg | 13,5%/35,-€
- 91 2020 Merlot trocken „Hades“ | 14%/30,-€
- 90 2020 Cabernet Sauvignon trocken „Hades“ | 14%/40,-€
- 91 2020 „Nicodemus“ Rotwein trocken „Hades“ | 14%/35,-€
- 91 2021 Spätburgunder „GG“ Hebsacker Linnenbrunnen | 13%/34,-€



Jürgen, Jörg und Felix Ellwanger

Lagen

Hungerberg (Winterbach)

Altenberg (Schnait)

Linnenbrunnen (Hebsack)

Berg (Hebsack)

Berghalde (Grunbach)

Altenberg (Beutelsbach)

Rebsorten

Riesling (20%)

Trollinger (15%)

Lemberger (15%)

Spätburgunder (10%)

Weißburgunder (10%)

Grauburgunder (10%)

Zweigelt (10%)

Kerner (5%)

Merlot (5%)