

JÜRGEN ELLWANGER



KONTAKT

Bachstraße 21
73650 Winterbach
Tel. 07181-44525
Fax: 07181-46128
www.weingut-ellwanger.de
info@weingut-ellwanger.de

Inhaber

Jörg & Felix Ellwanger

Rebfläche

26 Hektar

Produktion

200.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Di.-Fr. 8-12 + 15-19 Uhr,
Sa. 8-15 Uhr



W einbau 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 führt sein Sohn Jörg Ellwanger den Betrieb zusammen mit Ehefrau Sylvia und unterstützt von seinem jüngsten Bruder Felix. Die Weinberge verteilen sich auf mehrere Gemeinden im Remstal. Wichtigste Lagen sind Winterbacher Hungerberg, Grunbacher Berghalde und Klingle, 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. Das Sortiment wurde inzwischen an das 4-stufige VDP-Modell angepasst. An der Spitze stehen die Großen Gewächse: 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 dem Hebsacker Lichtenberg, Spätburgunder (der mit dem Jahrgang 2007 den bis dahin erzeugten Hades-Spätburgunder ersetzte) und Lemberger, sowie Hades-Rotweine wie Lemberger, Merlot, Zweigelt, früher ab und an auch Syrah, 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 haben Jörg und Felix Ellwanger dieses Jahr präsentiert, sie zeigen bestechend gleichmäßiges Niveau, auch wenn sie völlig unterschiedlich sind. Der Sauvignon Blanc zeigt feine Frische und etwas Stachelbeeren, ist fruchtbetont und zupackend. Der Riesling vom Beutelsbacher Altenberg ist klar, harmonisch und fruchtbetont, das Große Gewächs aus dem Schnaiter Altenberg ist würziger, geradlinig und zupackend, deutlich verschlossener. Der Weißburgunder aus dem Hungerberg zeigt gute Konzentration, reife gelbe Früchte, ist füllig im Mund, saftig, harmonisch. Deutlich vom Holz geprägt sind die beiden Hades-Weißweine. Der Nicodemus Candidus setzt dem Holz viel reife süße Frucht entgegen, ist weich und üppig. Auch der Grauburgunder hat dem Holz viel Frucht und Konzentration entgegenzusetzen, ist füllig und saftig, besitzt gute Struktur und Substanz. Der Zweigelt vom Lichtenberg setzt ganz auf Frische und Frucht, der Hades-Zweigelt ist enorm würzig und stoffig, strukturiert und tanninbetont. Der Spätburgunder Großes Gewächs zeigt gute Konzentration, etwas Kräuter, rote Früchte, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur aber derzeit auch viel Tannine. Wir haben ein paar andere Jahrgänge dieses Weines geöffnet, sie zeigen sehr gleichmäßiges, hervorragendes Niveau. Der Lemberger Großes Gewächs zeigt gute Konzentration und klare reife Frucht, ist strukturiert und zupackend bei guter Substanz. Im Vergleich zu dem ein Jahr älteren Hades-Lemberger tut er sich schwer, denn dieser ist herrlich eindringlich und intensiv, zeigt reife Herzkirschen, ist füllig und komplex, sehr einnehmend, wenn auch immer noch jugendlich. Der Hades-Merlot zeigt gute Konzentration und reintonige Frucht, ist fruchtbetont, klar und zupackend im Mund. Deutlich besser gefällt uns der Cabernet Sauvignon, der intensive Frucht zeigt, Cassis, herrlich kraftvoll, klar und zupackend im Mund ist, gute Struktur, reintonige Frucht und Länge besitzt. Auch der Nicodemus zeigt intensive Frucht, Herzkirschen, etwas Schokolade im Hintergrund, ist füllig und komplex, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Länge. Was für großartige Rotweine! —

mus Candidus setzt dem Holz viel reife süße Frucht entgegen, ist weich und üppig. Auch der Grauburgunder hat dem Holz viel Frucht und Konzentration entgegenzusetzen, ist füllig und saftig, besitzt gute Struktur und Substanz. Der Zweigelt vom Lichtenberg setzt ganz auf Frische und Frucht, der Hades-Zweigelt ist enorm würzig und stoffig, strukturiert und tanninbetont. Der Spätburgunder Großes Gewächs zeigt gute Konzentration, etwas Kräuter, rote Früchte, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur aber derzeit auch viel Tannine.

Wir haben ein paar andere Jahrgänge dieses Weines geöffnet, sie zeigen sehr gleichmäßiges, hervorragendes Niveau. Der Lemberger Großes Gewächs zeigt gute Konzentration und klare reife Frucht, ist strukturiert und zupackend bei guter Substanz. Im Vergleich zu dem ein Jahr älteren Hades-Lemberger tut er sich schwer, denn dieser ist herrlich eindringlich und intensiv, zeigt reife Herzkirschen, ist füllig und komplex, sehr einnehmend, wenn auch immer noch jugendlich. Der Hades-Merlot zeigt gute Konzentration und reintonige Frucht, ist fruchtbetont, klar und zupackend im Mund. Deutlich besser gefällt uns der Cabernet Sauvignon, der intensive Frucht zeigt, Cassis, herrlich kraftvoll, klar und zupackend im Mund ist, gute Struktur, reintonige Frucht und Länge besitzt. Auch der Nicodemus zeigt intensive Frucht, Herzkirschen, etwas Schokolade im Hintergrund, ist füllig und komplex, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Länge. Was für großartige Rotweine! —

Weinbewertung

- 88 2017 Sauvignon Blanc trocken 12,5 %/13,- €
- 88 2017 Riesling trocken Beutelsbacher Altenberg 12,5 %/12,50 €
- 88 2017 Weißburgunder „GG“ Winterbacher Hungerberg 12,5 %/24,- €
- 89 2016 Grauburgunder trocken „Hades“ 13 %/21,- €
- 88 2017 Riesling „GG“ Schnaiter Altenberg 12,5 %/24,- €
- 88 2016 „Nikodemus Candidus“ Weißwein trocken „Hades“ 14 %/21,- €
- 85 2016 Zweigeltrebe trocken Geradstettener Lichtenberg 12,5 %/13,50 €
- 89 2015 Zweigeltrebe trocken „Hades“ 14 %/27,- €
- 90 2010 Spätburgunder „GG“ Hebsacker Lichtenberg 13,5 %
- 90 2012 Spätburgunder „GG“ „Fleischstein“ Hebsacker Lichtenberg 13,5 %
- 90 2014 Spätburgunder „GG“ Hebsacker Lichtenberg 12,5 %
- 89 2016 Spätburgunder „GG“ „Linnenbrunnen“ Hebsacker Lichtenberg 13 %/28,- €
- 93 2015 Lemberger trocken „Hades“ 13,5 %/24,- € ☺
- 90 2016 Lemberger „GG“ „Berg Lemberg“ Hebsacker Lichtenberg 13 %/29,- €
- 89 2015 Merlot trocken „Hades“ 14 %/27,- €
- 91 2015 Cabernet Sauvignon trocken „Hades“ 13,5 %/45,- €
- 92 2015 „Nicodemus“ Rotwein trocken „Hades“ 14 %/29,- €



Jörg und Felix Ellwanger

LAGEN

HUNGERBERG (WINTERBACH)
ALTENBERG (SCHNAIT)
LICHTENBERG (HEBSACK)
BERGHALDE (GRUNBACH)
KLINGLE (GRUNBACH)
ALTENBERG (BEUTELSBACH)

REBSORTEN

RIESLING (20 %)
TROLLINGER (15 %)
LEMBERGER (15 %)
SPÄTBURGUNDER (10 %)
WEISSBURGUNDER (10 %)
GRAUBURGUNDER (10 %)
ZWEIGELT (10 %)
KERNER (5 %)
MERLOT (5 %)