



WEINGUT J. ELLWANGER

73650 · Winterbach · Bachstraße 27
Tel. (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

Als Pionier für barriquegereifte Weine bereits in den 80er Jahren wurde Jürgen Ellwanger schon so manches Mal als „Holzwurm“ bezeichnet. Wer dieses Urgestein von Winzer aber kennt, weiß, dass er sich so leicht nicht beeindrucken lässt. Er war der Erste, der schon Anfang der 80er Jahre im Remstal den Blauen Zweigelt anpflanzte – heute in der gesamten Region etabliert. Jürgen Ellwanger, passionierter Skifahrer im Tiefschnee, brachte die ersten Zweigelt-Stecklinge aus Österreich mit. Damals waren die Sommer ja häufig noch kühler, der Lemberger blieb also kantig, das Tannin ruppig. Der weichere Zweigelt konnte das ausgleichen. „Für uns ist die Rebsorte nach wie vor wichtig, sie hat unsere Erfolge mitbegründet.“ Aktuell belegt sie vier Hektar Rebfläche. Der Rotweinliebhaber entdeckte auch schon früh Merlot und Syrah für sich. Alles richtig gemacht, kann man sagen, auch hinsichtlich seiner Familie. Alle drei Söhne haben sich mit Haut und Haaren dem Weinbau verschrieben. Während Andreas sich mit seiner Frau Dorothee selbstständig gemacht hat, führen Jörg und Sylvia Ellwanger das 26 ha große Weingut gemeinsam mit Felix Ellwanger. Und wie im vergangenen Jahr haben Jörg und Felix Ellwanger wieder eine bärenstarke Kollektion! Alle Weine verfügen über eine hohe Traubenreife, sind brillant und geschliffen gearbeitet und tolle Essensbegleiter. Ihr Grauburgunder vereinigt alles, was man sich von einem guten Grauburgunder erwartet: Schmackes, Vielschichtigkeit, Kraft und Länge. Einziger Wermutstropfen: Jahr für Jahr ist er immer zu schnell ausverkauft. Ähnlich verhält es sich mit dem Riesling und dem Weißburgunder Großes Gewächs – sie strotzen vor Mineralität, kräuterigen und floralen Aromen. Wenn man Kritik auf hohem Niveau üben möchte: Im nächsten Jahr könnten sie noch etwas trockener ausgebaut sein ... Mit 65 Prozent dominieren die roten Rebsorten. Da sticht sofort der wirklich großartige 2015er Cabernet Sauvignon heraus. Schon beim Einschenken ins Glas verströmt er seinen reichen Duft, an Himbeeren, Crème de Cassis, Zimt und Eukalyptus erinnernd. Am Gaumen präsentiert er ein phänomenales Spiel von feiner Reife, aber auch Frische – die aus der ätherischen Kräutrigkeit resultiert. Der Wein ist

so vielschichtig, man möchte meinen, er erzählt eine ganze Geschichte.

Vielfach ausgezeichnet ist ihre Rotwein-Cuvée Nicodemus, benannt nach dem Gründervater der Winzerdynastie (1514). Ein Wein mit enormem Potenzial – hat ätherische Öle ohne Ende, kraftvolle und reife Tanninstruktur mit ewiger Länge. Beim Pendant Nikodemus Candidus kommen die Weißweinliebhaber auf ihre Kosten. Selbstverständlich durfte die Cuvée von Chardonnay und Kerner ebenfalls im kleinen Eichenholzfass reifen. Wir könnten noch ewig fortfahren, vom mineralischen Merlot zu schwärmen, vom zimt-, kirsch- und schokoladentonten Zweigelt oder dem so präzise gearbeiteten Lemberger. Im Spätherbst 2017 wurde das sehenswerte neue Kelterhaus mit Barriquekeller fertiggestellt. In seiner Form ein klassisches Haus mit Giebel, hinsichtlich der Materialien radikal anders: ganz aus Sichtbeton und rostfarbenem Cortenstahl.



Felix, Jürgen und Jörg Ellwanger

| | | |
|---------------|--|-----------|
| ■ 2016 | HADES | 87 |
| | 21 € 14% | |
| ■ 2016 | Grauburgunder HADES | 89 |
| | 21 € 13% | |
| ■ 2017 | Schnaiter Altenberg Riesling | 88 |
| | Großes Gewächs | |
| | 24 € k.A. | |
| ■ 2017 | Winterbacher Hungerberg | 88 |
| | Weißburgunder Großes Gewächs | |
| | 24 € k.A. | |
| ■ 2015 | Zweigelt HADES | 88 |
| | 27 € 14% | |
| ■ 2015 | HADES | 92 |
| | 29 € 14% | |
| ■ 2015 | Lemberger HADES | 92 |
| | 24 € 13,5% | |
| ■ 2015 | Merlot HADES | 92 |
| | 27 € 14% | |
| ■ 2015 | Cabernet Sauvignon HADES | 94 |
| | 45 € 13,5% | |
| | Der Cabernet funkelt in dunklem Granatrot im Glas. Fast, aber nur fast könnte man von parfümiert sprechen, erinnert doch sein reicher Duft an Cassis ohne Ende, Himbeerbonbons, Eukalyptus und Zimt. Beim Trinken überwältigt er mit seiner frischen, kräuterigen Art, während seine (ausgereiften) Tannine noch ein bisschen den Gaumen kitzeln. In jedem Fall hat er großes Potenzial! | |
| ■ 2017 | Zweigelt | 88 |
| | 8,40 € k.A. | |
| ■ 2016 | Hesbacher Berg Lemberger | 93 |
| | Großes Gewächs | |
| | 29 € k.A. | |
| ■ 2016 | Hesbacher Linnenbrunnen | 93 |
| | Spätburgunder Großes Gewächs | |
| | 28 € k.A. | |
