



Jürgen Ellwanger

Kontakt

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

Besuchszeiten

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

Inhaber

Jörg & Felix Ellwanger

Rebfläche

26 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 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

Eine starke Batterie an Großen Gewächsen und Hades-Weinen präsentieren Jörg und Felix Ellwanger in diesem Jahr, da bleibt nicht viel Platz für die „einfachen“ Weine. Der Wintersbacher Orts-Riesling ist die Ausnahme im weißen Segment, er ist frisch und fruchtbetont, wunderschön klar und zupackend. Im roten Segment ist diese Ausnahme der Zweigelt Gutswein, der lebhaft und geradlinig ist, reintonige Frucht und Grip besitzt. 2015 gab es erstmals einen Weißburgunder aus dem Winterbacher Hungerberg als Großes Gewächs, im Jahrgang 2018 nun zeigt er gute Konzentration und reife Frucht, gelbe Früchte, ist sehr kompakt im Mund, besitzt viel reife süße Frucht. Der Riesling aus dem Schnaiter Altenberg ist im Jahrgang

2018 enorm würzig und eindringlich im Bouquet, besitzt aber dann viel Fülle und Saft im Mund. Der Hades-Grauburgunder zeigt eindringliche reife Frucht im Bouquet, ist füllig, kraftvoll, besitzt reife Frucht und Substanz, ist wie der Hungerberg-Weißburgunder recht kompakt. Rauchige Noten und viel Frische zeigt der Nikodemus Candidus im Bouquet, das sehr vom Kerner geprägt ist, der Chardonnay gibt Substanz und Struktur, die Cuvée überzeugt mit Frucht, Frische und Grip. Im roten Segment stehen zwei Große Gewächse des Jahrgangs 2017, beide aus dem Hebsacker Lichtenberg, fünf Hades-Weinen aus 2016 gegenüber. Der Linnenbrunnen-Spätburgunder zeigt rauchige Noten und reintonige Frucht, ist weich und füllig, harmonisch und lang. Der Berg Lemberg-Lemberger ist duftig und eindringlich, geradlinig und klar, besitzt feine Frische und Grip. Dem Hades-Lemberger steht das eine Jahr mehr Reife gut zu Gesicht, er zeigt viel Konzentration, herrlich viel Frucht, dezente Gewürze, ist füllig, saftig und konzentriert im Mund, besitzt viel Frucht und Biss. Der Hades-Zweigelt zeigt reintonige reife Frucht im Bouquet, feine Würze, ist klar im Mund, frisch und zupackend, besitzt reife Frucht und Substanz. Der Hades-Cabernet Sauvignon besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und klare Frucht, wir ziehen aber den deutlich offeneren Merlot vor, der intensive reintonige reife Frucht im Bouquet zeigt, kraftvoll und klar im Mund ist, gute Struktur und reintonige Frucht besitzt. Immer eine sichere Bank ist der Nicodemus aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Lemberger, zeigt intensive Frucht im Bouquet, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, Substanz und Länge. —



Jörg und Felix Ellwanger

Lagen

Hungerberg (Winterbach)
Altenberg (Schnait)
Lichtenberg (Hebsacker)
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 %)

Weinbewertung

- 85** 2018 Riesling trocken Winterbach | 12,5%/8,50€
- 89** 2018 Weißburgunder „GG“ Winterbacher Hungerberg | 14%/24,-€
- 88** 2017 Grauburgunder trocken „Hades“ | 12,5%/23,-€
- 89** 2018 Riesling „GG“ Schnaiter Altenberg | 13%/24,-€
- 89** 2017 „Nikodemus Candidus“ Weißwein trocken „Hades“ | 13%/22,-€
- 84** 2018 Zweigelt-Rebe trocken | 13%/8,50€
- 89** 2016 Zweigeltrebe trocken „Hades“ | 13,5%/27,-€
- 90** 2017 Spätburgunder „GG“ „Linnenbrunnen“ Hebsacker Lichtenberg | 13%/29,-€
- 90** 2016 Lemberger trocken „Hades“ | 13%/23,-€
- 89** 2017 Lemberger „GG“ „Berg Lemberg“ Hebsacker Lichtenberg | 13%/29,-€
- 91** 2016 Merlot trocken „Hades“ | 13,5%/27,-€
- 89** 2016 Cabernet Sauvignon trocken „Hades“ | 13%/40,-€
- 91** 2016 „Nicodemus“ Rotwein trocken „Hades“ | 13,5%/29,-€

