

Wir ELLWANGERS ...



... haben alle eines gemeinsam:

WIR HABEN UNSER HOBBY ZUM BERUF GEMACHT.

Und das schon seit vielen Generationen. Denn die Nachfahren von Nikodemus Ellwanger hegen und pflegen bereits seit 1514 hier in Großheppach Reben. Großheppach, seit 1975 Stadtteil von Weinstadt, bringt mit seinen steilen Südhängen und tiefgründigen Keuperformationen **OPTIMALE VORAUSSETZUNGEN FÜR UNSERE FRUCHTIGEN UND NACHHALTIGEN WEINE.**

Nachdem auch Martin Ellwanger vom Weinbau begeistert war und sich mit seiner Frau Martha emsig um seine Reben kümmerte, ging Sohn Bernhard noch einen Schritt weiter. Nach Weinbaulehre und anschließender Weiterbildung zum Weinbautechniker machte er sich direkt nach bestandener Prüfung 1975 mit seiner Frau und württembergischen Weinprinzessin Ingrid im jugendlichen Alter von 19 Jahren selbständig.



ANGEFANGEN WURDE MIT 50 AR REBLÄCHE UND DREI HOLZFÄSSERN. Schon damals war der Weinbau

mehr Hobby als Beruf. Bernhard Ellwanger experimentierte mit den verschiedensten Rebsorten. So kam es, dass er als erster im Remstal die alte Rebsorte Muskat-Trollinger anpflanzte, die nicht nur ihm und seiner Frau schmeckte, sondern immer mehr Liebhaber fand.

Lemberger gehörte ebenfalls schon früh zum Repertoire der Ellwangers. Diese in Württemberg typische Sorte wird im Remstal noch nicht allzu lange angebaut.

Da auch Ingrid Ellwanger aus einer Weinbaufamilie kommt, liegt der Schwerpunkt der Weinberge nicht nur in Großheppach, sondern auch in Schorndorf.

Die steilen Südhänge am Schorndorfer Grafenberg garantieren beste Sonneneinstrahlung. Wie die meisten unserer Lagen wachsen auch die Reben am Grafenberg auf Keuperböden, die kräftige und nachhaltig fruchtbetonte Weine hervorbringen.

In Geradstetten reifen auf Sandsteinverwitterungsböden 350 – 400 Meter über dem Meeresspiegel leichte und filigrane Bukettsorten heran. Beste Rieslinge kommen vom Großheppacher Steingrube: Hier wachsen die Reben auf buntem Mergel – dieser leichte Boden mit seinem guten Wärmespeicher gibt den Ellwangerschen Rieslingen die aromatische Frucht, Eleganz und Finesse.



BERNHARD ELLWANGER IST AUCH WIEDER FIT. Nach überstandener Leukämie im Jahr 2000 zieht es ihn mehr denn je nach draußen zu seinen Reben. Etwas langsamer soll er tun – sagt sein Arzt. Aber die Reben sind schließlich sein Hobby.

Die pflegenden und ökologischen Arbeiten im Weinberg sind sehr wichtig. Nur so können hervorragende Trauben erzeugt werden. Dabei wird viel Wert auf Handarbeit und die richtige Begrünung gelegt, um die Weinberge nachhaltig und **IM EINKLANG MIT DER NATUR** zu bewirtschaften.

Eine gesunde Sortenvielfalt liegt Bernhard Ellwanger schon immer am Herzen. Insgesamt stehen heute gut 20 verschiedene Rebsorten im Anbau. Schwerpunkt bilden die traditionellen Remstaler Rebsorten Trollinger, mit seinen leichten, fruchtigen und anregenden Weinen, sowie der Riesling, mit verspielten, fruchtbetonten Weinen. Auch alte, wieder entdeckte Rebsorten wie Roter Riesling, Lemberger, Gewürztraminer, Muskat-Trollinger sowie die roten und weißen Burgunder-Spielarten gehören fest zum Repertoire. Neuzüchtungen wie Kerner und Dornfelder sind ebenso im Anbau wie die weltweit bekannten Sorten Sauvignon blanc, Merlot, Syrah und Cabernet franc. Offen sind wir auch für Neues: Pilzwiderstandsfähige Sorten wie Cabernet blanc unterstützen unsere Philosophie des nachhaltigen Weinbaus.



A close-up, black and white photograph of a man with short hair, smiling broadly. He is holding a wine glass in front of him, and the glass has a label that partially reads 'SPREI'. The background is dark and out of focus.

Sohn Sven war schon von Kindesbeinen an im Weinberg mit dabei – und konnte sich nie etwas anderes vorstellen, als in die Fußstapfen der Vorfahren zu treten. Daher lernte er beim Verwandten Jürgen Ellwanger in Winterbach und bei Vater Bernhard ebenfalls den Beruf des Winzers. Das Weingut Bernhard Ellwanger ist seit 1985 Ausbildungsbetrieb und vermittelt den jungen Weininteressierten **DIE KUNST UND DEN SPASS AN DER WEINERZEUGUNG.**

Nach Abschluss als Diplom-Ingenieur für Weinbau und Oenologie an der FH Geisenheim zog es Sven nach Neuseeland. Zu seiner allgemeinen Begeisterung für den Weinbau kam die Begeisterung für eine bestimmte Sorte: Sauvignon blanc. Seither wird diese Sorte auch in Großheppach angebaut – und gedeiht prächtig. Wie übrigens schon vor einigen Jahrhunderten, als der Sauvignon blanc im Remstal als Muskat-Silvaner angepflanzt wurde. Und so entwickelt jeder der Ellwangers seinen eigenen Stolz.

Spaß macht auch der Erfahrungsaustausch mit den Kollegen. »Junges Schwaben« nennen sich die fünf Winzer aus Württemberg. Sie treffen sich regelmäßig, planen gemeinsame Aktivitäten, probieren gegenseitig aufgeschlossen die Weine und sammeln Erfahrungen beim Besuch anderer Weingüter und Weinbauregionen.





Sven fühlt sich am wohlsten wo es gärt und reift – im Keller. **GESUNDE UND VOLLREIFE TRAUBEN SIND SEINE WICHTIGSTE BASIS.** Dann heißt es schonend arbeiten, damit der Wein die Aromen genauso entfaltet wie in der Traube. Grundlage sind geringe Erträge für sehr extraktreiche Weine. Langsame und gekühlte Spontangärung, langer Feinhefekontakt, viel Zeit und wenig Bewegung bringen hervorragende Weißweine zutage. Die Rotweine gären traditionell auf der Maische und werden gerne auch unfiltriert auf die Flasche gefüllt, um gehaltvolle, kräftige Rotweine mit langem Lagerpotential zu erhalten. Und dass sich Sven ständig um seine Weine kümmert, schmeckt nicht nur ihm. **DURCH VIELE PREISE UND AUSZEICHNUNGEN BESTÄTIGEN UNABHÄNGIGE FACHLEUTE DEN GUTEN GESCHMACK.**

Wenn Sven von seinem SL spricht, redet er nicht vom Autofahren – SL wird bei Ellwangers getrunken. Diese Weine aus **SELEKTIONIRTER LESE** stammen nämlich aus alten Rebanlagen, die durch besonders geringe Erträge das Höchstmaß an Aromendichte bringen.

FAIR CHOICE – Wein aus kontrolliert nachhaltigem Anbau heißt es bei Ellwangers seit 2013: ›Wir verpflichten uns zu einer ökologisch verträglichen, sozial gerechten und wirtschaftlich tragfähigen Produktion und Vermarktung. Dabei lassen wir uns an unseren Worten messen und machen unsere Arbeitsweise transparent und nachprüfbar.‹
Leitlinie Nr. 1 aus der FairChoice Charta.



Auch Tochter Yvonne ist auf den Wein gekommen. Gleich nach dem Abitur studierte sie Weinbetriebswirtschaft und war dabei viel unterwegs: Australien, Amerika, Mainz... Überall wurden Weine probiert, wichtige Erfahrungen und natürlich auch viele Ideen gesammelt. Aber im Remstal ist es doch am schönsten. Weinproben, Büro, Verkauf und Internet – hier kann sie ihrem Hobby freien Lauf lassen.

»Unser Chef Nr. 1« So wurde Sie von unseren Lehrlingen getauft. Denn Ingrid Ellwanger hat alles im Griff. Vor allem versorgt sie die ganze Mannschaft mit kulinarischen Köstlichkeiten. Die Meisterin der Küche. Sie weiß nicht nur, was zum Wein passt und nach kräftiger Arbeit am besten schmeckt, sondern kennt auch die Geschmäcker ihrer Kunden.

Frauenpower hinter der Theke: Sven's Frau Melanie ist ebenfalls im Weingut aktiv. So haben wir inzwischen auch vormittags unseren Weinverkauf geöffnet. Damit unsere Kunden in entspannter und familiärer Atmosphäre unsere Weine verkosten und genießen können.

Heute teilen sich die Ellwangers die Arbeit. Denn nicht nur Ihnen schmeckt ihr Wein. Auch viele andere sind auf den Ellwangerschen Geschmack gekommen. So wuchs die Rebfläche mit den Jahren auf 27 Hektar an.

DIE FLEISSIGEN HÄNDE IM HINTERGRUND sind die beiden Omas, die sich immer noch mit Hingabe um die Weinberge in Großheppach und Schorndorf kümmern.

TRADITION UND INNOVATION – das ist die Basis der Ellwangerschen Weine. So wird auf sorgsamem, traditionellen Ausbau geachtet. Und nebenbei sind wir immer für Neues offen – sei es mit gekühlter Vergärung, Ausbau im Barrique oder seltenen Sorten wie Sauvignon blanc und Merlot. Bis diese Innovationen ebenfalls wieder zur Tradition werden. Wie die traditionelle Maischegärung, die schon immer unseren Rotweinen den unverwechselbar kräftigen und sortentypischen Charakter verleiht.

Und die jüngste der Ellwangers: auch Corinna hat **IHR HOBBY ZUM BERUF GEMACHT** – dieses Mal aber nicht den Weinbau – sie hat an der Musikhochschule Leipzig Musical studiert und ist Sängerin und Musicaldarstellerin. Und da Musik und Wein sehr gut zusammenpassen, tritt sie – gemeinsam mit Ihrem Mann Alexander Martin, ebenfalls Musiker - auch manchmal bei uns im Weingut auf – ob bei ›Ellwangers Künsten‹ beim Benefizkonzert oder bei anderen Veranstaltungen. Denn auch die beiden haben: **IHR HOBBY ZUM BERUF GEMACHT.**



Design: it-gir-graphics
Fotografie: Lukas Breusch

WEINGUT BERNHARD ELLWANGER

Rebenstraße 9
71384 Weinstadt-Großheppach
T +49 (0) 71 51/621 31
F +49 (0) 71 51/60 32 09
info@Weingut-Ellwanger.com
www.Weingut-Ellwanger.com

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag
10.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.30 Uhr
Samstag
9.30 – 14.00 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung

WEINGUT BERNHARD ELLWANGER GBR

Rebenstraße 9

71384 Weinstadt-Großheppach

T +49 (0) 71 51/621 31

F +49 (0) 71 51/6032 09

www.Weingut-Ellwanger.com

info@Weingut-Ellwanger.com



**WEIN AUS
KONTROLLIERT
NACHHALTIGEM
ANBAU**