



## WEINGUT BERNHARD ELLWANGER

71384 · Weinstadt-Großheppach

Rebenstraße 9

Tel. (0 71 51) 6 21 31 · Fax 60 32 09

www.Weingut-Ellwanger.com

**Inhaber:** Familie Ellwanger

**Betriebsleiter:** Yvonne & Sven Ellwanger

**Önologe:** Yvonne & Sven Ellwanger

**Kellermeister:** Sven Ellwanger

**Zugehörig:** Junges Schwaben, Fair Choice

**Verkauf:** Mo–Di, Do–Fr: 10.00–12.00 und

14.00–18.30 Uhr · Sa: 9.30–14.00 Uhr

und nach Vereinbarung

**Rebfläche:** 31 ha

**Jahresproduktion:** 220.000 Flaschen

Bernhard Ellwangers Kinder Sven und Yvonne – er hat Önologie, sie Weinbetriebswirtschaft studiert – sind gerade dabei, den Betrieb zu übernehmen, den der Vater 1975 gründete und mit dem er sich innerhalb kürzester Zeit zu einem der Württemberger Spitzenerzeuger entwickelte. „Tradition hat auch etwas mit Wandel zu tun. Immer wieder Neues ausprobieren, aber auch am Bewährten festhalten – aus diesem Mix entsteht Tradition“, so Sven Ellwanger. Zum Bewährten zählt er etwa den Trollinger, der er auf annähernd 15 Prozent der Fläche kultiviert. Und erst recht den Riesling, die Hauptrebsorte im Weingut. Durch die Bank ergibt er brillante, mineralische, mit schönster Frucht glänzende Weine. In die Abteilung „Neues ausprobieren und damit eine Tradition begründen“ gehören bei den Weißen der Chardonnay und der Sauvignon Blanc. Unter dem Etikett Junges Schwaben ist diesmal ein Spitzen-Sauvignon-Blanc dabei, der mit komplexer, reicher Frucht und wunderbar salziger Mineralik überzeugt und mit den Jahren zu einem wirklich großen Wein reifen sollte. Am Syrah hängen die Ellwanger-Geschwister besonders. Yvonne hat ihn während eines Australienaufenthalts als opulenten Shiraz schätzen gelernt, Sven eher als südfranzösischen Syrah. Vom Klima her geht es in Württemberg, logisch, eher in die Rhône-Richtung. So verheißt der charaktervolle Syrah SL eine prächtige Zukunft. Lokalmatador unter den Rebsorten bleibt der Lemberger. Der SL aus der Großheppacher Wanne ist diesmal so fabelhaft geraten, dass er komplett in Magnumflaschen abgefüllt wurde. Ebenfalls ein Geschenk der Natur: die beiden Eisweine, einer besser als der andere. „Guter Wein entsteht eigentlich von selbst, man muss nur gute Rahmenbedingungen für ihn schaffen“, findet Sven Ellwanger.

■ 2014	Großheppacher Wanne Lemberger SL	89
	49,80 € / 1,5 Lit.   13%	
■ 2015	Großheppacher Wanne Syrah SL	88
	28,90 €   14,5%	
■ 2016	Großheppacher Steingruble Spätburgunder SL	88
	28,90 €   13%	
■ 2015	Kreation Nero	86
	9,80 €   13,5%	
■ 2015	Geradstettener Lichtenberg Riesling Oberholz	91
	14,90 €   12,5%	
■ 2015	Riesling Vom bunten Mergel	90
	9,40 €   13%	
Schon im Duft spürt man „Grip“: Mineralik spielt mit exotischer Frucht wie von Ananas und Mango. Unglaublich vielschichtig, ätherische Öle kommen hinzu, Salbei, ganz viel Spannung. Am Gaumen trinkt er sich saftig, bleibt schlank und wirkt regelrecht prickelnd hinterheraus.		
■ 2015	Großheppacher Steingruble Riesling feinherb SL	89
	19,90 €   13%	
■ 2015	Sauvignon Blanc Junges Schwaben Fumé blanc	89
	24,90 €   13,5%	
■ 2016	Sauvignon Blanc Höhenluft	88
	9,40 €   12,5%	
■ 2016	Muskat-Trollinger Rosé Eiswein	94
	25 € / 0,375 Lit.   8,5%	
■ 2016	Cabernet Cubin Weißherbst Eiswein Die kleine Eiszeit	93
	15 € / 0,375 Lit.   9,5%	
■ 2016	Geradstettener Lichtenberg Riesling Auslese SL	90
	12,90 € / 0,375 Lit.   9%	

