



WIR ELLWANGERS

ÜBER 500 JAHRE WEINBAU- TRADITION

ÜBER 50 JAHRE WEINGUT BERNHARD ELLWANGER

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 MINERALISCHEN 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 Ingrid im jugendlichen Alter von 19 Jahren selbständig.

2018 haben die Geschwister Yvonne und Sven Ellwanger das elterliche Weingut übernommen und bewirtschaften inzwischen 36 ha Rebfläche zwischen Kleinheppach und Schorndorf.





STEINGRÜBLE WANNE LICHTENBERG GRAFENBERG

IN DEN 70ER JAHREN WAR DER WEINBAU NOCH MEHR HOBBY UND DOCH BERUFUNG.

In den 80er Jahren fokussierte sich Bernhard Ellwanger vollends auf den Weinbau und experimentierte mit 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 erst seit Ende der 80er Jahre 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 Steingruble: Hier wachsen die Reben auf buntem Mergel – dieser leichte Boden mit seinem guten Wärmespeicher gibt den Ellwangerschen Rieslingen die aromatische Frucht, Eleganz und Finesse.

IM EINKLANG MIT DER NATUR

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 den Ellwangers schon immer am Herzen. **INSGESAMT STEHEN HEUTE GUT 30 VERSCHIEDENE REBSORTEN IM ANBAU.** Schwerpunkt bilden die traditionellen Remstaler Rebsorten wie Riesling, Lemberger, Spätburgunder und Trollinger. Aber auch Exoten wie Roter Riesling, Muskat-Trollinger, Kerner und Gewürztraminer findet man bei den Ellwangers ebenso internationale Klassiker wie Sauvignon blanc, Chardonnay, Syrah, Merlot und Cabernet Sorten. Eine ausgeprägte Spielwiese und auch Senior Bernhards Hobby sind die inzwischen 10 Piwi-Rebsorten, also Rebsorten der neuesten Generation, welche resistent sind gegen die gängigen Pilzkrankheiten wie Mehltau und Peronospora und dadurch in Ökologie gedacht einen großen Schritt nach vorne sein können.





KUNST UND SPASS AN DER WEIN- ERZEUGUNG

Sven Ellwanger 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 den Ellwanger'schen Höhenlagen 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 WÜRTEMBERG.** Sie treffen sich regelmäßig, planen gemeinsame Aktivitäten, probieren gegenseitig aufgeschlossen die Weine und sammeln Erfahrungen beim Besuch anderer Weingüter und Weinbauregionen.

GRAVITATION FEINGEFÜHL FAIR CHOICE BIOLAND

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 in unserer modernen Gravitationskelter, damit der Wein die Aromen genauso entfaltet wie in der Traube. Grundlage sind geringe Erträge für sehr extraktreiche Weine. Langsame und gekühlte Spontangärung, langer Feinhefefkontakt, 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.**

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.

Nach 3 Jahren Umstellungszeit sind wir seit 2023 ökologisch zertifiziert und überzeugtes Mitglied bei **BIOLAND**.





FRAUENPOWER HINTER DER THEKE

Auch Yvonne Ellwanger 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.

Seniorchefin Ingrid Ellwanger hat hinter den Kulissen alles im Griff. Sie weiß nicht nur was zum Wein passt, sondern auch was unserer Lesemannschaft nach kräftiger Arbeit am Besten schmeckt.

FRAUENPOWER HINTER DER THEKE. Sven's Frau Melanie ist ebenfalls schon seit Jahren im Weingut aktiv. Mit viel Erfahrung und Gefühl findet jeder Kunde bei ihr seinen Lieblingswein.

DAS VERKOSTEN IN ENTSPANNTER FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE WIRD BEI DEN ELLWANGERS UND IHREM TEAM GROSSGESCHRIEBEN.

GENUSS EVENTS KÜNSTE

Heute teilen sich die Ellwangers die Arbeit. Denn nicht nur ihnen schmeckt ihr Wein, auch viele Andere sind auf den Ellwangerschen Geschmack gekommen. Dazu braucht es viele fleißige Hände: sowohl im Weinberg, im Keller und natürlich auch im Verkauf und Versand sind wir Ellwangers froh, ein tatkräftiges und überaus engagiertes Team an unserer Seite zu haben.

DAS REMSTAL LOCKT REGELMÄSSIG VIELE BESUCHER AN. So sind auch wir mit unserem Weingut auf vielen Weinfesten und Events präsent und zeigen unsere Weine inmitten schönster Umgebung.

Aber auch **UNSER WEINAUTOMAT HAT IMMER EIN FLÄSCHLE ELLWANGER-WEIN PARAT** für spontane Feste und Weinbergswanderungen.

Was Wein und Gesang gemeinsam haben? Beides ist eine hohe Kunst: Wein und Gesang mit Leben zu füllen, ihnen einen eigenen Charakter zu geben. Beide Künste aus unserer Familie zeigen wir alle 2 Jahre bei unseren **„ELLWANGERS KÜNSTEN – WEIN – GESANG – KULINARIK“**, hier bereichern Corinna Ellwanger und ihr Mann Alexander Martin die Künste des Weines mit ihren musikalischen Künsten.





WEINGUT
BERNHARD
ELLWANGER GBR

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag:
10.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.30 Uhr
Samstag:
9.30 – 14.00 Uhr