

Nico weiss QbA trocken Jürgen Ellwanger



ANBAUGEBIET	Deutschland/Württemberg
PRODUZENT	Jürgen Ellwanger, Winterbach im Remstal
	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. Schon Anfang der 80er Jahre begannen sie schwere Rotweine zu kreieren und zeigten welches Potential heimische Rotweine besitzen. Heute führen seine Söhne Jörg und Felix Ellwanger den Betrieb. Das Sortiment wurde an das 4-stufige VDP-Modell angepasst. Der Boden ist schwer und mineralisch und für den Anbau von kräftigen und würzigen Lembergern bestens geeignet. Rebfläche 26 Hektar - Produktion 200.000 Flaschen
REBSORTE	Kerner, Weißburgunder
QUALITÄT	Qualitätswein
BODENART	Keuper
VINIFIZIERUNG	Ausbau 90% Stahltank, 10% deut., franz., amer. große Holzfässer (1000-3000l)
DEGUSTATIONSMERKMALE	
Farbe:	strohgelb
Duft:	Das Bouquet ist sehr schön komponiert. Weiße und gelbe Früchte wie Pfirsich, Birne, Aprikose und grüner Apfel.
Geschmack:	Am Gaumen entzückt er mit seiner eleganten Säure, leichte Cremigkeit auch diese deutlich vom Fruchtduft durchzogen.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	
	Sehr aromatisch, komplex, ausgewogen, mittlere Säure. Der Ertrag beim Nico weiss liegt bei 80 hl/ha. Oberhalb des im Remstal gelegenen Weinbergs, entspringt eine Quelle die die Weinreben auch in heißen Jahren mit ausreichendem Wasser versorgen.
WEINANALYSE	Alkohol 13,0 % vol. R-Zucker 5,21 g/l Säure 5,2 g/l
ALLERGENHINWEIS	enthält Sulfite
SERVIERTEMPERATUR	7-10 °C
DEKANTIEREN	Ja, im Glas 5-10 Minuten.
SPEISEEMPFEHLUNG	
	Geeignet zu Vorspeisen und leicht gewürzten Gerichten von hellem Fleisch, gebratener Fisch mit Mango Chutney, Curry, aber nicht scharf!
AUSZEICHUNGEN	Gault Millau, Eichelmann & Falstaff - 4/5 "Hervorragendes Weingut"