



Schlossgut Ebringen

Kontakt

Schlossplatz 1
79285 Ebringen
Tel. 07664-6805
Fax: 07664-60695
www.schlossgut-ebringen.de
andreas.engelmann@
schlossgut-ebringen.de
schlossgut@wein-ebringen.de

Besuchszeiten

Verkaufsstelle:
Sommerbergweg 1
Di.-Fr. 9-12 + 13:30-18 Uhr
Sa. 9-12:30 Uhr

Inhaber

Winzerhof Ebringen

Gutsverwalter

Andreas Engelmann

Kellermeister

Andreas Engelmann

Außenbetrieb

Andreas Engelmann

Rebfläche

6,5 Hektar

Produktion

40.000 Flaschen

Mit dem Jahrgang 2003 hat die Winzergenossenschaft Ebringen ein Projekt unter der Führung von Andreas Engelmann ins Leben gerufen: Sie hat Weinberge von ihren Mitgliedern gepachtet, und Andreas Engelmann bewirtschaftet diese mit seinem Team. Die Weine werden im alten Schlosskeller ausgebaut und deshalb unter dem Namen Schlossgut Ebringen vermarktet. Die Weinberge in Ebringen liegen an einem Ausläufer des Schönbergs, eines Schwarzwald-Vorberges, unmittelbar südlich von Freiburg. 1971 wurden alle Ebringer Weinberge zur Lage Sommerberg zusammengefasst. Der Sommerberg besteht aus sehr unterschiedlichen Lagen, die teils west-, teils süd- und südwest-exponiert sind. Die Reben wachsen auf mäßig kalkhaltigen Lösslehm Böden oder tonigem Lehm, teils auf Mergel- und Kalkverwitterungsböden, teils mit hohem Steingehalt. Man konzentrierte sich anfangs ganz auf Pinot: Es gab ursprünglich nur Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir. Seit 2007 ergänzen Sauvignon Blanc und Gutedel das Sortiment, inzwischen auch Chardonnay, der heute nach Spätburgunder die zweitwichtigste Rebsorte im Betrieb ist. Die Weißweine werden spontanvergoren, die Lagenweine werden in 500 Liter-Tonneaux ausgebaut. Die Pinot Noir werden spontan maischevergoren, nach vier Wochen gepresst, dann mindestens ein Jahr im Barrique ausgebaut. Das Programm umfasst einen Gutswein „eberinger“, einen Gutedel sowie Selektionsweine, die von älteren Reben stammen, teils im Holz vergoren werden, mit langem Hefelager und Bâtonnage. In dieser Selektionslinie gibt es Chasselas, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc sowie als einzigen Rotwein Pinot Noir. Beginnend mit 2013 stehen Lagenweine an der Spitze des Sortiments, die Gewannnamen tragen: Der Chardonnay aus der Lage Schädler (304 bis 330 Meter Höhe, tiefgründige Lössauflage über grusigem, kalkhaltigen Boden, west-exponiert, erstmals 2013 erzeugt), der Sauvignon Blanc aus dem Klämle (305 bis 340 Meter Höhe, mittelgründig, schwach grusig und kalkhaltig, west-exponiert, erstmals 2014 erzeugt), sowie drei Spätburgunder aus den Lagen Biegarten (300 bis 320 Meter Höhe, tiefgründiger, schwach grusiger, kalkhaltiger Lehmboden, erstmals 2015 erzeugt), Leinele (320 bis 350 Meter Höhe, flachgründiger Boden mit geringerem Lössanteil, aber höherem Steingehalt, Muschelkalk, süd-exponiert, erstmals 2015 erzeugt) und Esel (süd- bis südwest-exponiert, erstmals 2016). Crémants ergänzen das Sortiment.

Kollektion

Pinot Noir Esel und Chardonnay Schädler wurden 2021 nicht erzeugt, und überhaupt war die Erntemenge recht gering. Weswegen Andreas Engelmann in diesem Jahr die roten Lagenweine Biegarten und Leinele sowie den Pinot Noir S gleich in zwei Jahrgängen präsentiert, 2020 und 2021. Die stetigen Fortschritte beim Schlossgut Ebringen sind auch in diesem Jahr wieder erkennbar, zeigen sich schön beim Vergleich der 2020er und 2021er

Lagen-Pinot Noir. Der 2020er Biegarten zeigt viel Frische und florale Noten im Bouquet, ist lebhaft, klar, zupackend, hat Struktur und Grip, der 2021er ist ähnlich frisch und floral im Bouquet, im Mund aber noch etwas präziser und druckvoller. Der Leinele-Pinot Noir ist insgesamt ein wenig stoffiger und druckvoller als der Biegarten, besitzt 2021 ein faszinierend reintöniges Bouquet. Der Pinot Noir S besitzt viel Intensität und reife Frucht, 2020 etwas kräftigere Tannine als 2021, der Pinot Noir Esel ist etwas floraler, besitzt feine Tannine und Grip – eine prächtige Pinot Noir-Kollektion!

Pinot Noir gibt es schließlich auch noch als Crémant Rosé, er zeigt feine rauchige Noten, schöne Frucht, ist harmonisch, füllig, komplex und lang. Aber auch die Weißweine sind stark, und das fängt schon beim einzigen Gutswein an, dem ebringer Gutedel, der lebhaft und reintönig, frisch und zupackend ist. Sehr geschlossen präsentiert sich dann die S-Klasse. Der Chasselas ist würzig und eindringlich bei feinen rauchigen Noten, die auch der füllige, kraftvolle Weißburgunder besitzt, der Grauburgunder ist fruchtbetont, intensiv, sehr reintönig, besitzt Fülle, Saft und Substanz. Mit reintöniger Frucht und Substanz kann auch der Sauvignon Blanc punkten, unsere leichte Präferenz aber gilt dem Debütanten, dem Chardonnay S, der herrlich viel reintönige Frucht und Intensität besitzt. An der Spitze der Weißweine sehen wir den einzigen Lagenwein, den herrlich kraftvollen, zupackenden Klämle-Sauvignon Blanc. Ganz starke Vorstellung! —



Weinbewertung

- 89** 2019 Pinot Noir Rosé Crémant brut | 12%/14,90 €
- 85** 2021 Gutedel „eberinger“ | 11,5%/6,90 €
- 87** 2021 Chasselas „S“ | 12,5%/12,90 €
- 87** 2021 Weißburgunder „S“ | 12,5%/12,90 €
- 88** 2021 Grauburgunder „S“ | 13%/12,90 €
- 89** 2021 Chardonnay „S“ | 13%/14,90 €
- 88** 2021 Sauvignon Blanc „S“ | 12,5%/12,90 €
- 90** 2021 Sauvignon Blanc Ebringer Klämle | 12,5%/19,90 €
- 88** 2020 Pinot Noir „S“ | 13,5%/14,90 €
- 88** 2021 Pinot Noir „S“ | 13,5%/14,90 €
- 89** 2020 Pinot Noir Ebringer Esel | 13%/a.A.
- 90** 2019 Pinot Noir Ebringer Biegarten | 13%/24,50 €
- 90** 2020 Pinot Noir Ebringer Biegarten | 13%/24,50 €
- 91** 2021 Pinot Noir Ebringer Biegarten | 13,5%/24,50 €
- 91** 2020 Pinot Noir Ebringer Leinele | 13,5%/45,- €
- 92** 2021 Pinot Noir Ebringer Leinele | 13%/45,- €

Lagen

Sommerberg (Ebringen)
Schädler (Ebringen)
Biegarten (Ebringen)
Leinele (Ebringen)
Klämle (Ebringen)
Esel (Ebringen)

Rebsorten

Spätburgunder (35%)
Chardonnay (25%)
Sauvignon Blanc (15%)
Grauburgunder (12%)
Gutedel (7%)
Weißburgunder (6%)

