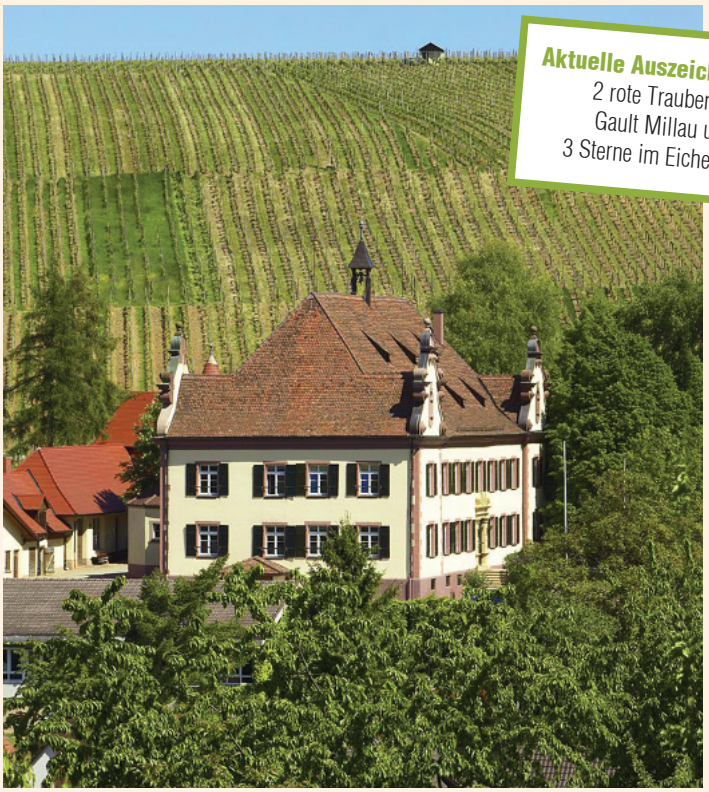
Winzer

Text und Bilder: Schlossgut Ebringen

Das Schlossgut Ebringen

„Qualität beginnt im Weinberg“

SCHLOSSGUT EBRINGEN



Aktuelle Auszeichnungen:
2 rote Trauben im Gault Millau und 3 Sterne im Eichelmann

Das Schlossgut Ebringen hat sich den Erhalt und die Pflege der Weinlage Ebringer Sommerberg sowie die Vinifikation hochwertiger Burgunderweine zur Aufgabe gemacht. Die Arbeit im Weinberg und das unvergleichliche Terroir des Ebringer Sommerbergs stehen hierbei im Vordergrund.

Am Fuß des Schönbergs, geschützt vor kühlen Schwarzwaldwinden gelangen Weiß-, Grau- und Spätburgunder auf Süd- und Südwestlagen zu vollkommener Reife.

„Qualität beginnt im Weinberg“

Getreu diesem Motto ist Gutsverwalter Andreas Engelmann seit dem Frühjahr 2003 vom Ehrgeiz getrieben, beste Traubenqualität in den Weinbergen des Schlossguts zu erzielen und beim Weinausbau das einzigartige Terroir dieser Top-Parzellen herauszuarbeiten:

- geringer Anschnitt der Reben im Winter
- ausgeglichene Versorgung der Reben durch organische Düngung und Begrünung der Rebgassen
- Ertragsreduzierung durch Traubenteilen schon kurz nach der Blüte:
  80 kg/Ar bei Weißwein
  60 kg/Ar beim Pinot noir, 40 kg beim Pinot noir „Biegarten“ und „Leinele“
  Nach eigenen Erfahrungen hat sich das Traubenteilen an Stelle der Reduktion auf eine Traube pro Trieb als sehr positiv herausgestellt. Hierbei werden die zwei verbleibenden Trauben am Trieb (die dritte wird, falls vorhanden entfernt) knapp über der Hälfte mit einer spitzen Herbstschere geteilt. Es verbleiben zwei halbe Trauben/ pro Trieb bzw. 10-14 halbe Trauben pro Stock
- selektive Lese von reifen und gesunden Trauben, nicht geeignetes Lesegut wird schon im Weinberg aussortiert
- Transport der Trauben in kleinen Lesebehältnissen, die Trauben gelangen unverletzt in das Kelterhaus
- Die geernteten Trauben werden zusätzlich auf einen Selektionstisch geleert, um vor ihrer Weiterverarbeitung noch einmal vereinzelte unreife Beeren auslesen zu können.
- Schonender Ausbau im Schlosskeller mit viel Liebe zum Detail

Die Weißweine reifen nach langsamer Gärung auf der Feinhefe bis ins Frühjahr hinein. Die Rotweine erlangen durch eine Kaltmazeration vor der Maischegärung ein hohes Maß an dichter Fruchtaromatik und eine komplexe Tanninstruktur. Sie werden in neue Barriques eingelagert und reifen im historischen Ebringer Schlosskeller. Eine Kombination von Barriques verschiedener Herkunft ergänzt die natürliche Tanninstruktur und bereichert die Beerenaromatik beim Pinot noir.

Ab dem Jahr 2014 präsentiert das Schlossgut Ebringen Lagenweine, die von dem Terroir ihres Weinberges geprägt sind. Keine andere Rebsorte als der Pinot Noir präsentiert das Terroir seiner Weinbergslage auf so beeindrukkende Art und Weise.

www.schlossgut-ebringen.de