★★½

Velte

Kontakt
Forststraße 12
74379 Ingersheim
Tel. 0157-80309037
https://wein-velte.de/
info@wein-velte.de

Besuchszeiten
Di. + Fr. 17:30-19:30 Uhr
und nach Vereinbarung

Inhaber
Felix Groß
Betriebsleiter
Felix Groß
Kellermeister
Felix Groß
Außenbetrieb
Eberhard Groß
Rebfläche
0,9 Hektar
Produktion
3.000 Flaschen

Felix Groß stammt aus Ingersheim, das etwa 20 Kilometer nördlich von Stuttgart am linken Neckarufer liegt. Er hat eine Ausbildung zum Weinküfer gemacht, dann die Weiterbildung zum Weinbautechniker. 2016 bot sich ihm die Gelegenheit einen verwilderten Weinberg von der Gemeinde Ingersheim zu pachten, in der kleinen Lage Ingersheimer Schlossberg, den er instand setzte; 2018 kamen einige Flächen in Mühlhausen an der Enz hinzu, inzwischen noch ein familieneigener Weinberg, der seit Generationen für den Eigenbedarf genutzt wurde. Felix Groß baut vor allem Weißburgunder, Lemberger, Gewürztraminer und Riesling an, aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Muskateller, der Trollinger wurde auf Satin Noir umveredelt. Die Reben wachsen an steilen süd- bis südost-exponierten Hängen auf kleinen Terrassen, den so genannten „Schranna“, auf Muschelkalkböden. Felix Groß arbeitet mit bis zu 48 Stunden Maischestandzeit bei den Weißweinen, die bis Mitte März auf der Feinhefe lagern, die Rotweine werden inzwischen drei bis vier Wochen maischevergoren, im Barrique ausgebaut und unfiltriert abgefüllt; Lemberger und Riesling werden spontanvergoren. Im Frühjahr 2022 wurde ein terrassierter Weinberg in der Besigheimer Enzhälde nach aufwändiger Mauersanierung mit Reben bestockt, hauptsächlich Lemberger, aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Kollektion

Eine sehr gleichmäßige Kollektion präsentiert Felix Groß in diesem Jahr, die angeführt wird von den beiden als Fassproben verkosteten Lembergern. Der 2023er Eichelhäher ist frisch und fruchtbetont, sehr reintönig, besitzt klare Frucht, gute Struktur und Grip. Der ein Jahr ältere Lemberger vom Schrannawengert ist intensiv und konzentriert im Bouquet, herrlich eindringlich und dominant, füllig und kraftvoll am Gaumen, besitzt reife Frucht, gute Struktur und sehr kräftige Tannine. Neu ist der Schiller aus Gewürztraminer, Lemberger und Satin Noir, und er führt sich prächtig ein, ist anfangs etwas zurückhaltend, zeigt dann rote Früchte, ist frisch und zupackend bei viel Grip. Der Weißburgunder ist würzig, etwas floral, fruchtbetont und zupackend, der trockene Riesling besitzt schöne Frische, klare Frucht und Grip, der Riesling Kabinett ist sehr würzig und frisch im Bouquet, besitzt am Gaumen feine süße Frucht und Biss.

Weinbewertung

85 2024 Riesling trocken „Rotschwänzle“ Ingersheimer | 11,5 %/10,- €
85 2025 Weißburgunder trocken „Rotschwänzle“ Ingersheimer | 12,5 %/8,- €
84 2025 Riesling Kabinett „Rotschwänzle“ Ingersheimer | 10,5 %/10,- €
85 2025 Schillerwein trocken „Rotschwänzle“ „Kloins Mädle“ | 12 %/8,- €
(86) 2023 Lemberger trocken „Eichelhäher“ | 12,5 %/10, €
(87) 2022 Lemberger trocken „Schrannawengert“ Ingelheimer Schlossberg | 12 %/18,- €