

Weingut Ernst Zweigelt 'Deutschkreutz' 2018

Burgenland - Burgenland - Oostenrijk



domein

"Herkunft zählt." Dat is het motto van de jonge Bernhard Ernst (° 1985). In Deutschkreutz, helemaal in het Oosten van Oostenrijk, tegen de grens met Hongarije, liggen dan ook enkele van de mooiste terroirs van Burgenland. Bernhard studeerde zowel in de middelbare graad als de hogere graad aan de wijnbouwschool en deed nadien stages bij Nittnaus, Claus Preisinger, Mouton-Rothschild en La Mondotte. Hij kiest voor een eenvoudige, traditionele aanpak zonder opsmuk die het fruit maximaal respecteert. Het doel: wijnen met een diepe smaak en finesse, die typisch zijn voor deze streek. Deze jongeman bewerkt 8 ha, waarvan 70% blaufränkisch (de specialiteit hier), 20% zweigelt en de rest cabernet sauvignon, grüner veltliner en welschriesling.

<http://www.weinguternst.at>

omschrijving

Dit is niet zomaar de "instapper" van het domein. "I wanted to start with a bang", zegt Bernhard. Dit is inderdaad een volrijpe, vlezig en krachtige zweigelt, met een zweem van zoetheid en een minerale ruggengraat. De rijping op hout zorgt voor extra karakter en complexiteit.

wijngaard

De druiven zijn vooral afkomstig van de Kart-wijngaard in Deutschkreutz. De bodem bestaat uit zand, leem, weinig kalk en veel stenen. Het continentaal klimaat met warme zomers maakt een goede rijping van de rode druiven mogelijk. De wijnstokken zijn meer dan 35 jaar oud.

kelder

De druiven worden met de hand geplukt in kleine kistjes van 12 kg. Het fruit gaat in open gistingskuipen van 2000 l, zonder kneuzing. Door deze gedeeltelijke koolzuurgisting binnenin de druif krijgt de wijn extra fruit. Door [pigeage](#) en [remontage](#) krijgt men een zachte extractie. Na de alcoholische gisting verhuist de wijn deels naar [barriques](#). Daarin vindt de [malolactaat-omzetting](#) en een opvoeding "sur lie" plaats in eiken vaten gedurende twee tot vier maanden. Er wordt geen enkele hulpstof gebruikt (zoals gisten of suikers) en de dosis [sulfit](#) wordt beperkt tot het minimum.

druivensoorten

zweigelt: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij paddestoelen, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

analyse

alcohol: **14,0% Vol.**