

Weingut Ernst Grüner Veltliner 'Deutschkreutz' 2020

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

Atypische grüner veltliner. Deze strogele wijn heeft een discrete neus, maar heeft een volle, krachtige smaak, met exotisch fruit, aardsheid, broodlucht en een sterke mineraliteit. Een wijn met veel persoonlijkheid en talloze mogelijkheden in de gastronomie.

wijngaard

De druiven zijn afkomstig van de Satz-wijngaard in Deutschkreutz, een van de weinige plekken in Burgenland waar witte druiven zijn aangeplant. De stokken zijn 40 jaar oud en staan in een zware leembodem met veel kalk. De hoge ligging en de continue blootstelling aan wind zorgen voor een trage, koele en gezonde rijpingsperiode.

kelder

De druiven worden met de hand geplukt in kleine kistjes van 12 kg. Na persing gist het sap in inox tanks met temperatuurscontrole. Na de gisting rijpt de wijn 4 maanden op de fijne gistdrossem in een groot houten vat. Er worden geen gisten of andere hulpstoffen gebruikt en de dosis [sulfiet](#) wordt tot een minimum beperkt.

druivensoorten

grüner veltliner: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij salades, groenten, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **13% Vol.**