

Weingut Ernst Blaufränkisch 'Goldberg' 2016

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

Blaufränkisch in zijn meest krachtige en geconcentreerde vorm.

wijngaard

De cru Goldberg heeft een zware en diepe leembodem met een hoog gehalte aan kalk. De wijnstokken zijn 35 jaar oud. Het continentaal klimaat met warme zomers maakt een goede rijping van de rode druiven mogelijk.

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 (zoals in Bourgogne). 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 naar eiken vaten van 300 liter. Daarin vindt de **malolactaat-omzetting** en een verdere rijping op de fijne gist met batonnage gedurende 2 tot 4 maanden, gevolgd door een verdere rijping. Er wordt geen enkele hulpstof gebruikt (zoals gisten of suikers) en de dosis **sulfiet** wordt beperkt tot het minimum.

druivensoorten

blaufränkisch = kéfrankos: 100%

schenken

Aan 18-20°C bij eend, lam, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14,5% Vol.**

Restsuikers: **1,0 g/l**

Totale zuren: **6,0 g/l**