

Weingut Ernst Blaufränkisch 'Hochberg' 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

Donkere kleur, complexe neus met rood fruit, wat kruidigheid, nobel hout. Rijke, volle smaak met perfect rijpe tannines, een fluwelig mondgevoel en goede frisse zuren die tegengewicht bieden aan het rijpe fruit in deze wijn. Klasse!

wijngaard

De 'Hochberg' is een topwijngaard in Mittelburgenland. De zware bodem bestaat uit leem en löss met veel kalk in de ondergrond ('muschelkalk': kalk van mariene afzettingen). De stokken zijn meer dan 35 jaar oud. Enkel de rijpste en gezonde druiven worden gebruikt voor deze wijn.

kelder

Na de manuele oogst en selectie in de wijngaard gisten de druiven in een inox tank van 2000 liter, zonder toevoeging van gist. Voor de extracties worden pigeages en remontages uitgevoerd. Daarna rijpt de wijn gedurende 20 maanden op vaten van Franse eik met een inhoud van 500 l. Gedurende de eerste maanden wordt de gist opgeroerd (batonnage) om de wijn rijker te maken.

druivensoorten

blaufränkisch = kéfrankos: 100%

schenken

Aan 18-20°C bij paddestoelen, 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: **6,2 g/l**