

WEINGUT ERNST
< herkunft zählt >



ERNSTHAFT GEDRUCKTES

Das Weinjahr 2021
und was wir dazu sagen möchten

ERNSTHAFT GEDRUCKTES

Die Erste

Eine lang gehegte Idee wird endlich Wirklichkeit. In Zeiten der vielen digitalen Medien freuen wir uns immer wieder aufs Neue, wenn einmal ein Brief ins Haus flattert – und nein, es soll keine Rechnung sein.

Seit Jahren nehmen wir uns vor, dass wir für unsere ERNSThaften Weinfreunde/innen eine kleine nette Zeitung zusammenstellen.

Sie halten nun unser erstes Exemplar in ihren Händen. Ein erster Versuch, einen anderen Weg zu gehen – vielleicht auch zurück zu den Wurzeln. Etwas in Händen halten bedeutet, etwas berühren und fühlen – so wie wir im Weingarten mit unseren Trauben – ohne Berührung auch kein Wein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.



Unser Lieblingswein für kalte Tage Blaufränkisch Hochberg 2018

Im Gespräch mit unseren Weinkunden/innen werden wir immer wieder gefragt, welcher denn unser Lieblingswein wäre – keine leichte Antwort. Meist variiert die Antwort ein bisschen – je nach Wetter, Gemüt und natürlich spielt für uns als „kleine Gourmets und Hobby-Köche“ auch die „Essensbegleitung“ eine wichtige Rolle.

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen gerne unseren Blaufränkisch Hochberg 2018 vorstellen,

Die Lage Hochberg zeichnet sich durch leicht sandigen Lehm Boden mit hohem Kalkgehalt aus, welcher für klare und kühle Frucht im Blaufränkisch sorgt. Die 35 Jahre alten Reben wachsen auf steilen Hanglagen mit südwestlicher Ausrichtung.



Sylvia: „Mich verbindet mit dem Hochberg etwas Besonderes. Ich habe Bernhard auf der Weinmesse in Vorarlberg beim Verkosten dieses Weines kennengelernt.“

Als klassische Weißweintrinkerin habe ich mit dem Blaufränkisch Hochberg den Rotwein kennen und lieben gelernt. Bei diesem Wein gefällt mir besonders das Fruchttige, Saftige, Tiefbeerige aus dem Mittelburgenland mit dem eleganten Schmelz vom sandigen Lehm Boden. Das Aroma von Brombeeren und Weichseln ist deutlich zu erkennen.

Unser Hochberg ist für mich ein super Einstieg ins Highend der Rotweine. Nicht zu stark oder gar konzentriert. Deshalb bekommt man nach einem Glas Lust auf ein weiteres. Das hat mich als damals Nicht-Rotweintrinkerin überzeugt. Der Hochberg ist ein Wein, welcher schon in jungen Jahren zugänglich ist und den ein nicht gewohnter Rotweingäumen auch gerne mal trinkt.“



Bernhard: „Bombe – saftige dunkle Heidelbeeren. Ich liebe die feinen Weine aus dem Burgund wie z.B. Domaine Dujac oder Colin-Morey.“

Unser Hochberg ist keine Kopie. Er kommt aber nahe an diese Weine heran, da das Bodengefüge mit dem hohem Kalkgehalt ähnlich dem des Burgund ist.

Dadurch bekommt unser Ried Hochberg annähernd die gleiche Fruchtausprägung. Er ist sozusagen unser „burgundischster“ Wein – fein elegant und nicht zu aufdringlich.“

Wir haben unsere Verkostung sehr genossen – es war amüsant und es ist immer wieder spannend, wie sich die Weine entwickeln und wie unterschiedlich wir die Weine wahrnehmen und beschreiben.



Unsere Steillage - Hochberg



Konzentriert bei der Verkostung



Lagenwein

**Blaufränkisch Hochberg
2018**

„Finesse steht vor Üppigkeit –
elegant und trinkanimierend“

18,00 Euro

1 Liter Preis: 24,00 Euro



Das Weinjahr 2021

und was wir dazu sagen möchten

Viele Geschichten beginnen ja gerne mit „Es war einmal...“ und so beginnen auch wir...

Es war einmal vor einigen Monaten bei uns in Deutschkreutz. Der Winter zeigte sich von seiner schönen milden Seite und so war das Schneiden der Triebe im Weingarten sehr angenehm. Für uns ist das Schneiden der erste wichtige Schritt für eine hohe Traubenqualität und stellt gleichzeitig die erste Auslese für das kommende Weinjahr dar.



Im April kam das Zittern vor einem möglichen späten Frost (der große Frost von 2016 schwebt immer noch wie ein Damokles-Schwert über uns). Dank einem kühlen März haben sich die Reben jedoch etwas Zeit gelassen und so wurden wir vom Frost in unseren Rieden verschont.

Der Wonnemonat Mai war trocken und warm und vermittelte ein verfrühtes Gefühl von Sommer.

Trocken war es auch im Juni und Juli. So kam es auch wie es kam - die Vegetation hat schnell aufgeholt und wir hatten viel zu tun mit der Laubarbeit, welche ausschließlich händisch gemacht werden kann.

Und dann stand der August vor der Türe - der wie schon in einem unserer Blogs berichtet, wie ein April sein wollte - kühl, unbeständig, ungezähmt. Für unsere Trauben war das aber gar nicht so schlecht, denn so konnten sie sich mit milden Temperaturen voll und ganz auf die Aromen-Ausbildung konzentrieren.

Mitte September konnten wir bei herrlichem Altweibersommer mit der Weinlese starten. Unsere langjährigen Lesehelfer/innen - bestehend aus Bekannten und Verwandten - konnten bei schönstem Sonnenschein die Trauben ernten. Es wurde getratscht, gelacht und vollmotiviert Tag für Tag unsere Ernte eingebracht. Wunderbar gesundes, hochreifes Traubenmaterial mit wunderschönen analytischen Parametern konnte in den Keller gebracht werden - Säure, Zucker und Alkohol - alles war sehr gut ausbalanciert.

Unsere Deutschkreutz-Linie präsentiert sich schon jetzt besonders fruchtig und animierend. Die Weine werden herrlichen Trinkspaß vermitteln und perfekte Feierabend-Begleiter sein.

Unsere Lagenweine scheinen sehr terroirgeprägt zu werden. Durch den kühlen August konnte eine sehr schöne Fruchtausprägung erreicht werden.

Die Cuvéepartner und Sideways durften länger an den Reben auf uns warten - sie werden immer zuletzt gelesen. Der wunderschöne Herbst und das lange Zuwarten hat die Trauben zur Vollreife entwickeln lassen, sie strotzen vor Kraft und Saft (Bilder & Video sind auch in unserem Blog).

Unser zweites vollständiges Bio-Umstellungsjahr liegt bald hinter uns. Das diesjährige Wetter war für unsere Bio-Bewirtschaftung ideal, da es kaum zur Entwicklung von Pilzkrankheiten kam und wir mit gesunden Trauben von Fülle und Qualität belohnt wurden. Es war eine spannende Arbeit - mal etwas Neues auszuprobieren und bewährte Routine-Prozesse beizubehalten. So können wir resümierend auf ein angenehmes Weinjahr zurückblicken und haben schon große Erwartungen an die Weine dieses Jahres.

Und so endet diese kleine Geschichte über das Weinjahr 2021.

An dieser Stelle möchten wir auch noch etwas Kleines vorankündigen: unsere Cuvées bekommen Zuwachs - es wird etwas sehr cremig burgundisches Weißes kommen... Mehr soll aber noch nicht verraten werden.

Verfolgen Sie auch unsere Neuigkeiten und kulinarischen Überraschungen online: www.weinguternst.at



von oben nach unten:

1. Ried Hochberg Richtung Südwesten: Blaufränkisch
2. Ried Hochberg Richtung Südwesten
3. Ried Steinmühle: Trauben für Gemischter Satz
4. Ried Satz: Zweigelt



Kulinarik von unseren Freunden bei uns erhältlich (ab Hof und Online)

Unsere ERNSThaften Weinfreunde/innen kennen uns bereits und wissen, dass wir uns selbst als Genussmenschen bezeichnen. Wir lieben es die regionalen Schmankerl zu entdecken und auch die Produkte unserer Freunde zu genießen. Diese Finessen möchten wir unseren Kunden/innen nicht vorenthalten und haben für diese Produkte eine eigene Rubrik im Shop eingerichtet. Alle Hersteller kennen wir persönlich und sind von deren Qualität überzeugt.

In dieser Ausgabe möchten wir unsere Freunde aus Neckenmarkt vorstellen:

Eva und Matthias Eichberger pflegen mit viel Hingabe ihre Obstbäume und Weingärten und veredeln die handverlesenen Früchte zu direkt gepressten Fruchtsäften.

Neben diversen Honigsorten aus der haus-eigenen Imkerei gibt es in den Wintermonaten auch handgeessene Kerzen aus echtem Bienenwachs. Apfelessig und Apfelbalsamesig für die gesunde Küche runden das Angebot ab.

Zu finden sind ausgewählte Produkte in unserem Online-Shop.

eichberger



Fruchtsäfte

Apfelsaft 1,0l

„...Handarbeit - so schmeckt's am besten“

3,00 Euro

1 Liter Preis: 3,00 Euro



Würzen & Verfeinern

Apfelessig 0,5l

„...feine Würze nicht nur für den Salat“

6,50 Euro

1 Liter Preis: 13,00 Euro



Bernhards WeinWeisheiten Der Mythos DEKANTIEREN

Welcher Wein, wie lange? Schon zum Kochen damit beginnen oder erst beim Anrichten? Welchen Dekantor verwenden?

Grundsätzlich dekantieren wir den Wein, um - sollte ein Depot von Weinstein in der Flasche sein - es auch dort zu belassen. Dies kommt bei älteren Weinen manchmal vor, aber auch junge Weine können Weinstein ausscheiden. Weinstein ist ein Zeichen von Mineralien im Wein, je reifer die Trauben waren, desto mehr Mineralien. Dieser Weinstein soll in der Flasche bleiben.

Und dann kennt man noch der Ausdruck „Karaffieren“.

Dies ist das umgangssprachliche Dekantieren, das Belüften des Weines durch das Umfüllen in eine Karaffe oder einen Dekantor.



Erklärt an unseren Weinen wäre es so:

Unser Blaufränkisch Hochberg 2018 – ein kraftvoller, harmonischer, eher junger Rotwein.

Ich würde ihn in einem größeren Dekantor karaffieren. So bekommt er durch die große Fläche viel Luft und entfaltet seine Aromatik perfekt. 2-3 Stunden vor dem Servieren des Weines kann das Karaffieren schon starten.

Im Gegensatz dazu nehme ich unseren Zion 2011.

Diesen Wein dekantieren wir, ich nehme einen schmälere Dekantor, eher einer Vase gleichend und nur maximal 30 Minuten.

Ein mögliches Depot kann so sauber getrennt werden. Und ich koste einen kleinen Schluck Wein auch gerne vor dem Dekantieren oder Karaffieren. Ich möchte wissen, wie die Ausgangslage ist und so steigert sich dann die Erwartungshaltung auf den perfekten Weingenuß.

Ein Kellerschatz für Sie ERNSThafte Raritäten

Unser Keller hat einige Schätze gelagert. Es handelt sich um richtige Raritäten. Wir holen immer wieder einen Wein aus dem Keller, verkosten ihn und stellen ihnen diesen in der Rubrik „Kellerschatz“ vor.

Zion 2011

Unser Zion hat bereits Tradition – der erste Jahrgang war 2008.

Der Jahrgang 2011 zeigt sich in kräftigem Rubingranat. Die Cuvée zeigt ihren Charakter durch reife Zwetschenfrucht mit einem Hauch von Brombeeren. Eine zarte Holzwürze und feiner Nougat runden das Geschmackserlebnis ab.

Wir empfehlen diesen Wein zu geschmorten Ochsenbackerl.

Derzeit im Online-Shop und Ab Hof verfügbar.



Premium Cuvée

Zion 2011

„ausgewogen, vollmundig mit großem Charakter“

25,00 Euro

1 Liter Preis: 33,33 Euro



1. Ausgabe - Weingut Ernst Bernhard für den Inhalt verantwortlich Ernst Bernhard und Mitges, Neubaugasse 21, 7301 Deutschkreutz, Österreich
www.weinguternst.at - info@weinguternst.at

Feber 2022

