

Kühler Ernst. Bernhard ERNST 2009

MITTWOCH, 11. 01. 2012

Herr **Ernst** blickte mir von seinem Foto im Netz viel zu ernst, einen Tick zu seriös gestylt entgegen, als dass ich ihn auf Anhieb hätte ernst nehmen mögen. Wie ich ja überhaupt bei zuviel „geschmeidigem“ virtuellem Auftreten gern auf vorsichtige Distanz gehe. Doch dann fielen mir seine Weine in die Hände: Blaufränkische, Cuvées, ein Welschriesling.

Deutschkreuz. Wieder so eine Vorurteilszone, trotz dort ansässiger griffiger Namen. Oder vielleicht gerade deshalb - viel gekostet und getrunken: nicht mein Stil, der mittelburgenländische Mainstream. Und so wählte ich mir den **Welschriesling** Steinriegel für die erste Annäherung. Dass ich damit gleich mitten im Ernst-en Geschehen sein würde, ahnte ich nicht. Jahrgang 2009, sichtlich aktuell zum Ende des Jahres 2011, kein Normalfall in diesem Land.

Vergessen Sie alle gespeicherten steirischen Impressionen, hier gibt es vom ersten Schluck weg eine für diese Rebsorte ungewohnte Substanz (nicht einmal die Südostweinviertel Welschrieslinge aus Marchnähe bringen das zustande). Diffuse florale Aromen, feinwürzig, ausgiebig im Extrakt, griffig in der Struktur, wunderbar als Speisebegleiter und, für mich immer ein wichtiges Kriterium als zumeist Alleintrinkerin, ein Wein, der nicht nach einem Tag schon Geist und Geschmack aufgibt, sondern auch deren drei im Kühlschranks ohne Eintrübung zu überdauern versteht. Or lauter Freude über diesen Wein hatte ich verabsäumt, Notizen zu machen - doch allein schon die Tatsache, dass er mir so im Gedächtnis blieb, muss für ihn sprechen.



Während dieser Welschriesling aus der Lage **Steinriegel**, auf der nördlichen Seite von **Deutschkreuz** stammt, wo die Böden schottrig-leicht und mit großen Feuersteinen gewürzt sind (was ziemlich deutlich in den Wein einfließt), sind **Hochberg** und **Goldberg** recht klingende Namen auf der anderen Seite des Weinbergsgefüges rund um die Ortschaft. Was die beiden **Blaufränkischen**, ebenfalls 2009, so markant



macht, ist die vehemente Würze, die noch vor allem anderen geradezu überfallsartig den ersten Eindruck bestimmt. Und, natürlich, das relativ transparente Erscheinungsbild, das die Abwesenheit von mutwilliger Konzentration verheißt. Bei solchen Weinen greife ich gerne zum großen Burgunderglas (**Zalto** in meinem Fall), das auch für die beiden Cuvées mit den speziellen Namen - **Zion** und, recht präventios, **La Mission** - beste Dienste tut. Was allen Rotweinen zu eigen ist: sie sind von so kühler Stilistik, dass die Alkoholhitze (13,5 bzw. 14% lt. Flaschenangabe) nicht so ohne weiteres wahrzunehmen ist. Es sind auch keine druckvollen Powerweine, sie zeigen vielmehr saftigen Trinkfluss, der Holzeinsatz ist von vornehmer Zurückgenommenheit, und bei allen steht pfeffrige Würze in Zentrum des Aromenspektrums.

Wenn das das Ergebnis des Ernst'schen Leitspruches **<herkunft zählt>** ist, so soll es mir mehr als recht sein! Die Weine haben allerdings auch noch einen weiteren Bonus: sie sind (noch) ziemlich günstig. Gehet also hin und kauft!

Blaufränkisch Hochberg 2009: der „einfachste“ der Lagenweine und zugleich mein derzeitiger Favorit. Auch wenn Falstaff hier nur 88 (gegen 90 und 91 bei den anderen) vergibt, so finde ich bei diesem Wein die Philosophie von Bernhard Ernst am überzeugendsten umgesetzt. Wunderbar balanciert zwischen Würze und Frucht, mit Frische und belebender Säure saftig und mineralisch. Würzige, trockene Frucht; frisch; pfeffrige Frucht; mit Luft fleischigere Nase, Eleganz, zunehmend massive Würze am Gaumen, zeitweise nur Pfeffer. Dekantieren tut auch diesem Wein gut; ich plädiere überhaupt für Geduld.

Blaufränkisch Goldberg 2009: auch wenn er etwas alkoholisch riecht, ist er doch wesentlich leichtgewichtiger in der Gaumenempfindung. Weichere, rundere Nase; Säure und Würze, Röstaromen, die verhaltene Zwetschenfrucht ist sehr spicy überlagert, leichte Alkoholsüße im Abgang. Verkostungsnotiz aus dem **Gabriel-Glas**, zwei Monate zuvor: Würze schießt aus dem Glas, vielschichtig; angenehme Nase mit etwas Frucht, Preiselbeer; sehr weich im ersten Moment, dann auch Würzkraft, Säure, Schärfe; Mineralität, wirkt sehr schlank; animierende Säure; etwas leicht Bitteres im Abgang.

Zion 2009: Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Ausgewogen, feine Säuren, sehr würzig, zarte Röstaromen zart, dunkle Frucht, spicy; am Gaumen zupackende Würze, Textur nicht sehr dicht, eher schlank wirkend; Zwetschke, leichte Kirsche, Pfeffer, angenehme Säure; mit Luft runder, intensiver; dann auch Alkohol riechbar, Alkoholsüße schmeckbar. Noch nicht ganz balanciert, es fehlt die Mitte, er zieht nicht durch.

La Mission 2009: Cuvée auf CS-Basis. Wirklich noch zu jung, dennoch in der Nase offen; sehr spicy und viel Frucht (zartes dunkles Cassis), süße-saure Kirsche, Röstaromen, mineralisch. Straff, würzige Länge, aber immer mit Bitternoten. Der Druck fehlt, dafür wunderbar trinkbar. Der Name ist ein Versprechen - abwarten!

Was noch zu verkosten wäre: ein sicherlich spannender Grüner Veltliner aus der Lage Satz. Und demnächst auch Merlot - auch wenn ich die Rebsorte eigentlich nicht mag, bin ich immer glücklich über Weine davon, die mir schmecken.

