



## **BERNHARD ERNST: 100 EURO FÜR EINE FLASCHE BLAUFRÄNKISCH ERNST**

**Die Webseite heisst ([www.winery-ernst.at](http://www.winery-ernst.at)). Auf den Barriquen und auf den Holzkisten steht «Château Ernst», in der Preisliste steht dann nur noch «Weingut Ernst».**

Auffallen um jeden Preis? Eigentlich nicht. Aber wenn man einen Blaufränkisch für 100 Euro ab Winery verkauft, dann ist halt mindestens schon der Preis auffallend. Sonst sind die Weine weder spektakulär noch spekulativ. Eher schon – im positiven Sinne – beruhigend. Man spürt der aktuellen Rotweipalette den recht hohen Alkohol selten an. Die junge Winery gibt es erst seit dem Jahr 2005. Auf den rund 8 Hektar Reben werden um die 40'000 Flaschen jährlich produziert.

Die weissen, der Grüne Veltliner und ein Welschriesling, beide im grossen Holzfass ausgebaut, sind o.k. Dann folgt ein schon fast verspielter Zweigelt. Dies trotz 14-Alkohol-Umdrehungen. So richtig «ready to enjoy». Er widerspiegelt die Weinbereitung vom jungen engagierten Bernhard Ernst. Er schafft es irgendwie den Alkohol in seinen Weinen heimlich zu verstecken...

**2011 Blaufränkisch Weingut Ernst, Deutschkreuz:** Aufhellendes Weinrot. Duftiges, filigranes Bouquet, Waldhimbeeren. Saftiger, feinsten Gaumen, schöne Balance, das Ding pfeift. 17/20 trinken – 2022

**2010 Blaufränkisch Hochberg Weingut Ernst, Deutschkreuz:** Mittelrot. Blumiges, parfümiertes Bouquet, Fliedernoten, Veilchen, Waldbeeren, feine Kirschnoten. Saftiger Gaumen, ganz feine Muskeln, mit einer feinen Herbe auf der Zunge ausgestattet welche die Blaufränkisch Typizität anzeigt. Schwieriges Jahr – toller Wein! 17/20 trinken – 2019

**2010 Blaufränkisch Goldberg Weingut Ernst, Deutschkreuz:** Mitteldunkles Weinrot. Herrlicher Duft, noch leicht zurückhaltend, aber immer mehr ausströmend, Pflaumentöne, heller Tabak, zarte Mineralik mit passenden Röstnoten unterlegt. Im Gaumen weich, mit schöner, rotbeerigen Extraktsüsse, etwas Kirschlikör und Grenadine im Nachklang. Vom Druck her wie der Hochberg, im Stil moderner vinifiziert. 17/20 trinken – 2021

**2009 Zion Weingut Ernst, Deutschkreuz:** Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet, Merlot. 20 Monate Barriqueausbau. Mittlers Weinrot. Süßes Bouquet, Caramel, Pflaumen, Sandelholz, Milchkafee, im Innern ist auch etwa Frisches, Verspieltes. Im Gaumen elegant, ziemlich gefällig, vielleicht etwas an Eigenausdruck missend. 16/20 trinken – 2017

**2009 La Mission Weingut Ernst, Deutschkreuz:** 60 Merlot 40 % Cabernet Sauvignon. Mitteldunkles Weinrot, rubiner Rand. Offenes Bouquet, Süssholz, Kaffee, Weissbrotkruste, gebunden mit pflaumigen Noten, auch ein Hauch Dörrfrüchte ist dabei und Nuancen von fermentierten Teeblättern, gibt sich weltoffen und zugänglich. Im Gaumen mit Charme, süsse Tannine, molliges Extrakt, trotzdem ist er nicht überladen. Jetzt schon ein Hochgenuss. 17/20 trinken – 2018

**2009 Ernst Weingut Ernst, Deutschkreuz:** Blaufränkisch. Produktion: 295 Flaschen. Preis: 100 Euro pro Flasche! Selektion aus Hochberg und Goldberg, purer Kalkboden, 45 Monate in neuen Fässern! Als ich den Wein probierte, wusste ich den Preis bereits. Also mit dem entsprechender Erwartungshaltung. Dunkles Purpurrot. Das Bouquet erinnert von der rotbeerigen, komplexen Süsse her an einen grossen Burgunder Grand Cru, komplex, viel reife Himbeeren, etwas Erdbeeren, ein Hauch Grenadine, milchiger Schimmer mit hellen, nussigen Untertönen, durchaus nobel oder schon fast erhaben. Cremiger, opulenter Gaumen, dies lässt die Blaufränkischmuskeln geschmeidig werden, im Extrakt fein mehlig Kontur, welche entweder von vielleicht etwas zu exzessiven Holzkontakt oder dann halt doch vom Blaufränkischnerv. Es ist kein trotzdem überdrüber vinifizierter Wein. Letztendlich drückt ihm das Holz geschmacklich halt doch einen mondänen Allerweltsstempel auf. Weniger ist vielleicht in Zukunft doch mehr – auch beim Preis! 18/20 trinken – 2022