

Meinklang

Burgenlandweiß

 , 750 ml

 Austria,

 9870004140

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.1 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Spargelsalat mit Erdbeeren und Zitronen-Melisse-Dressing (vegan)

Suppe von Radieschen und Frischkäse mit Entenschinken

Gambas mit Pomelo und Staudensellerie

Tasting review

by Christina Hilker on 19.04.2024

Meinklang ist das, was früher allorts auf dem Lande anzutreffen war: ein vielseitiger Bauernhof bewirtschaftet von einer Großfamilie. Mit im Team ist auch die Angus-Rinderherde. Sie sorgt für den geschlossenen Produktionskreislauf am Demeter-Hof und liefert wertvollen, natürlichen Dünger – einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft! Besonderheiten im Weingut sind der Graupert: ein Grauburgunder von nicht geschnittenen Reben, die in völliger Freiheit wachsen können und selbst zu ihrem Gleichgewicht finden. Der „Konkret St. Laurent“ reift in eigens angefertigten, übergroßen 900lt Betoneiern und hat die Möglichkeit, durch die feinen Poren des Naturbetons Luft aufzunehmen. Weitere Spezialitäten sind die sortenreinen Säfte aus Topaz-Äpfeln, Grünem Veltliner und Zweigelt-Trauben sowie fassgereifte Essige.

Farbe:

Das Burgenlandweiß des Jahrgangs 2023 präsentiert sich in einem mittleren Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Die lebendige Duftigkeit dieses Weins entführt uns mit Aromen von Streuobstwiesen, Aprikosen, Holunderblüten, und Akazienblüte, sowie Noten von Salbei und Zitronengras in einen sommerlichen Traum. Mit etwas Luft entwickeln sich Nuancen von Anis, fein-pfeffrige Anklänge und die Mineralität des Bodens.

Gaumen:

Am Gaumen vereint sich saftige Frucht mit feiner Würze, erfrischender Struktur und einem moderaten Alkoholgehalt von nur 11,5 Vol%. Dieser Wein ist ein wunderbar unbeschwerter Tropfen, den man in großen Mengen genießen kann – solo oder als Begleitung zu erfrischender Sommerküche.