

Meinklang

Graupert Grauburgunder L2022

 , 750 ml

 Austria,

 Orange wine

 9870004139



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.3 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Mit Hirse und Kräutern gefüllte Fleischtomate (vegan)

Butternut-Kürbis mit Walnüssen, Kräutern und Zitronen-Honig-Glasur
(vegetarisch)

Knusprige Lasagne mit gebratenen Auberginen und Kapern

Tasting review

by Christina Hilker on 24.07.2024

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:

Was für eine Farbe! Lachsrosa, mit orangenen Reflexen und silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Die Nase des Graupert ist schwer zu fassen, der spannende Wein passt Gott-sei-Dank in keine Schublade. Seine Aromatik ist unglaublich vielschichtig und wandelt sich ständig. Aromen von saftigen Äpfeln, rosa Grapefruit, Passionsfrucht, Rhabarber und duftigen Blüten wirken fast schwebend. Begleitet wird der fruchtige Eindruck von Kräuternoten und etwas Vanille, aber auch von zarten Nuancen, die an Cassisblatt, Waldhonig und frischen Ingwer erinnern. Er wirkt rein und pur und weckt unmittelbar das Verlangen ihn zu kosten und sich länger mit ihm zu beschäftigen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich ebenso rein wie in der Nase mit saftiger Frucht. Seine Säure wirkt belebend und die feinen Gerbstoffnoten verleihen ihm Komplexität. Durch den salzigen Umami-Anstrich wirkt er so anregend und zugleich fokussiert, dass man ihn mit Freude zu einer Vielfalt von Speisen kombinieren möchte. Dekantieren lässt ihn gewinnen! Freude zu einer Vielfalt von Speisen kombinieren möchte.

Dekantieren lässt ihn gewinnen!