

Meinklang

Roter Mulatschak

 2022, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870004133

 Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt: 11,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete Carpaccio mit Walnuss und Honig-Senf-

Marinade

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherter Hirschschinken mit Rucola-Salat

(Wild)

Ratatouille auf Duftreis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.06.2023

Info:

In gleichen Teilen finden Sankt Laurent und Zweigelt Einzug in den roten Mulatschak.

Die Reben stehen am Neusiedlersee auf sandig-lehmigen Böden mit Schotterauflage. Beide Sorten wurden Anfang September in einem eher frühreifen Stadium gelesen. Im Verschnitt beginnt die Gärung auf ganzen Trauben. Nach vier Tagen wird gepresst und der Prozess auf der Feinhefe für weitere vier Monate fortgesetzt. Er ist mit 11 % Vol. schlank im Alkohol und bei 1g/l Restzucker knackig trocken. Ein direktes, unverkopftes Getränk.

Farbe:

Dichtes Kirschrot mit leichter Trübung, dunklem Kern und hellem Rand

Nase:

Voller Finesse und Würze zu gleich. Dabei wirkt er enorm kühl und erfrischend im Kontext des pannonischen, sehr trockenen Klimas. Brombeere, Himbeere, Holunderbeere und Cassis muten zwar sehr üppig und gehaltvoll an, jedoch zeigt sich die Frucht erfrischend, belebend und knackig. Etwas Sauerkirsche setzt zusätzliche Akzente. Der rote Mulatschak erinnert an Bleistift und Graphit. Kalter Rauch und etwas Feuerstein kommen dem entgegen. Wacholder, Kardamom und etwas schwarzer Pfeffer setzen deutliche Duftmarken ab. Immer im Kontext einer feinen, mediterranen Kräuterwürze, die zu jedem Moment im Hintergrund mitwirkt.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt sich deutlich, dass es enorm wohltuend war, diesen Wein auf ca. 13°C herunterzukühlen. Dadurch gewinnt er enorm an Finesse und Eleganz sowie Trinkfluss. Fast seidig tritt er am Gaumen auf. Die Frucht ist enorm präsent, aber eben nicht dominant. Ein sehr variierendes Getränk, erfrischend und belebend. Seien würzigen Aromen treten im Nachhall zurückhaltend und wohl dosiert auf.