



Burgenlandrot

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tarte von Auberginen und Hüttenkäse mit Pesto (vegetarisch)

2023, 750 ml

Fleischtomate gefüllt Hackfleisch, Rosmarin und Couscous

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

Lammkotelett mit Kräuterbutter und grüner Paprika

9870004155

Blaufränkisch/Lemberger, Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.04.2025

Farbe:

Gedecktes Violettrot mit malvenfarbenen Reflexen.

Nase:

Pure und ursprüngliche Frische bietet sich uns dar. Schlehe, Maulbeeren, Preiselbeeren, Jostabeeren, unzählige mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Wacholder, und ein Teppich von Hefe und wilden dunklen Blüten. Was für ein vielschichtiger Duft, Früchtetee, Bleistiftspitze und frisch geschroteter Pfeffer reihen sich ebenfalls ein, und die zart grünen Noten von Paprika unterstreichen seinen anregenden und pikanten Charakter.

Gaumen:

Saftig, mit zarter Herbe und frischer Kräuternote gleitet der 2023er Burgenlandrot über die Zunge. Seine Gerbstoffstruktur wirkt äußerst geschliffen, die Säure belebend. Dieser Rotwein ist gekühlt eine echte Wonne zu würzigen Gerichten mit viel Gemüse und Kräutern, es bleibt bestimmt nicht bei einer Flasche!