



Meinklang

Burgenlandrot



2024, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870004174



Blafränkisch/Lemberger, Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Geröstete Aubergine mit Tomatenfond, Ziegenkäse, Basilikum und
Pinienkerne (vegetarisch)

Gebratener Zander mit Letscho Gemüse, cremiger Polenta und
Kräuteröl

Gegrillte Entenbrust mit Sauerkirsche, roter Paprika, schwarzem
Pfeffer und Thymian-Kartoffelpüree

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.09.2026

Farbe:

Gedecktes Violettröt 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 wilden dunklen Blüten. Was für ein vielschichtiger Duft, Früchtetee, Bleistiftspitze und frisch geschroteter Pfeffer reihen sich ebenfalls ein, sowie zart grüne Noten von Paprika, die seinen anregenden und pikanten Charakter unterstreichen.

Gaumen:

Saftig, mit zarter Herbe und frischer Kräuternote gleitet der 2024er 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. Trinkfreude pur!