## Meinklang

# *Graupert Zweigelt*

**2019, 750 ml**

**Österreich, Burgenland/Neusiedlersee**

**9870004129**

**Zweigelt**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 12,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.3 g/l |




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Ziegenkäse Crostini mit eingelegter Rote Bete**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Sardinen mit grobem Salz und Fenchelsaat**

(Fisch)

**Salsiccia mit Fenchel**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.05.2023

Meinklang ist ein Familiengeführter Demeterhof in Pamhagen im Seewinkel am östlichen Neusiedlersee. Die landwirtschaftliche Kreislaufwirtschaft beinhaltet die Rinderhaltung für den eigenen Mist ebenso wie den Obst- und Weinbau.

Die Reben für den Graupert werden nicht zurück gestutzt und regeln somit ihren Ertrag selbst. Das Ergebnis sind viele kleinbeerige Trauben, die zwar weniger Most, dafür aber mehr Aroma, Extrakt und Komplexität mit sich bringen. Dank des Wildwuchses sieht der Wingert etwas zerzaust aus, was im Regiolekt „Graupert“ bedeutet.

Farbe:
Dunkles Purpurrot mit violettem Rand und dunklem Kern.

Nase:
Mit frecher Frucht und wilder Würze ist der 2019 Graupert von Meinklang auch in der Nase wild und strubbelig in bestem Sinne. Die wilde, dunkle Kirsch- und Zwetschgenfrucht zeigt sich etwas ungekämmt, dazu kommt ein wilder Mix milder Gewürze wie schwarzer Pfeffer, Nelke und Piment. Der Graupert verspricht juvenil ungestümen Weingenuss.

Mund:
Dass Rotwein fernab des kontemplativen Modus auch auf Parties in hoher Schlagzahl gebechert werden kann, bestätigt der Graupert äußerst freudvoll. Die strahlend rote Frucht wird befeuert von frischer Säure, etwas Volatile sorgt für die geliebte Funkyness. Dazu kommen jugendlich ungekämmt Gerbstoffe, die ihn herb konturieren. Der super-saftige Trunk mit herber Note nach Holunder oder Johannisbeerblatt lässt den Kelch im Handumdrehen leeren.