Meinklang

Weißer Mulatschak L2023

750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870004145

Grüner Veltliner, Traminer, Welschriesling

Alkoholgehalt:	1.150,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	4.7 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Frittata mit Pilzen und Brennnessel

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen mit Fenchelspalten, Orangen und Kurkuma

(Geflügel)

Tomaten Chaat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

Informationen zum Wein

Mulatschak ist ungarisch, hat aber auch im Burgenland, ja in ganz Österreich eine Bedeutung. Zum einen als Kartenspiel, zum anderen aber als Begriff für eine Feier, die leicht ausartet und bei der im Zweifelsfall zum Schluss jede Menge Geschirr und Gläser zertrümmert werden. Der Weiße Mulatschak stammt von den sandig-lehmigen, mit Schotterauflage versehenen Heideböden am Neusiedlersee. Es ist eine Cuvée aus rund 50% Welschriesling, 25% Grauburgunder und 25% Traminer. Der Welschriesling wurde Ende August gelesen, die beiden anderen Sorten Mitte September. Die Trauben wurden für fünf bis sieben Tage auf der Maische bis auf 1 Gramm Restzucker vergoren und dann vier Monate im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut.

Farbe
Orange mit leichter Trübung

Nase
Auch wenn der Welschriesling im Mengenanteil dominiert, tritt im Duft doch deutlich der Traminer hervor. Es duftet nach Orangen samt ihrer Schalen, nach saftigen Aprikosen und Mirabellen, nach ein wenig Rose und Litchi, nach Mostbirnen und -äpfeln, nach Rooibos-Tee und ein wenig Holunderblüte, aber auch nach hellem Tabak und Muskat. Dabei liegt eine feine Hefesüße über dem *Weißen Mulatschak*.

Gaumen
Der *Weiße Mulatschak* beweist einmal wieder, welch trinkfreudige, süffige und saftige Weine entstehen können, wenn man die Maischevergärung für Weißweine entsprechend beherrscht. Der Name passt, dieser Wein hat das Zeug dazu, dass man davon zu viel trinkt und zum Schluss die Party sprengt. Aber man kann es auch ruhiger angehen lassen und sich einfach daran erfreuen, dass die duftig floralen und saftigen Fruchtnoten auch am Gaumen deutlich ausgeprägt sind und sich einhüllen lassen von einem durch die Maischegärung vorhanden seidigen Gerbstoff. Die Säure wirkt frisch, lebendig und animierend, die Maischegärung sorgt für Noten von pikant herben und mürben Äpfeln und Apfelschalen. Dazu kommen etwas Grapefruit und all die anderen schon aufgezählten Aromen. Die im Finale präsente Salzigkeit unterstützt den Trinkfluss zusätzlich, so dass man größere Mengen benötigt, damit man weiter nachschenken kann.