

Meinklang

Burgenlandweiß

 , 750 ml

 Austria,

 9870004168

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.1 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Spargelsalat mit Erdbeeren und Zitronen-Melisse-Dressing (vegan)

Suppe von Radieschen und Frischkäse mit gegrillten Entenbrust-
Streifen

Gambas mit Pomelo und Staudensellerie

Tasting review

by Christina Hilker on 22.05.2026

Meinklang ist das, was früher allorts auf dem Lande anzutreffen war: ein vielseitiger Bauernhof bewirtschaftet von einer Großfamilie. Mit im Team ist auch die Angus-Rinderherde. Sie sorgt für den geschlossenen Produktionskreislauf am Demeter-Hof und liefert wertvollen, natürlichen Dünger – einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft! Besonderheiten im Weingut sind der Graupert: ein Grauburgunder von nicht geschnittenen Reben, die in völliger Freiheit wachsen können und selbst zu ihrem Gleichgewicht finden. Der „Konkret St. Laurent“ reift in eigens angefertigten, übergroßen 900lt Betoneiern und hat die Möglichkeit, durch die feinen Poren des Naturbetons Luft aufzunehmen. Weitere Spezialitäten sind die sortenreinen Säfte aus Topaz-Äpfeln, Grünem Veltliner und Zweigelt-Trauben sowie fassgereifte Essige.

Farbe:

Mittleres Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Die lebendige Duftigkeit des 2025er Burgenlandweiß lässt uns mit Aromen von Streuobstwiesen, Aprikosen, Holunder und Akazienblüte, Salbei und Zitronengras passt perfekt zum Sommer. Mit etwas Luft dringen Aromen von Anis, feine pfeffrigen Anklänge und die Mineralität des Bodens hervor.

Gaumen:

Saftige Frucht paart sich mit feiner Würze, erfrischender Struktur und einem moderaten Alkohol von nur 11,5 Vol%. Ein wunderbar unbeschwerter Tropfen, den man in rauen Mengen trinken kann, solo oder in Begleitung von erfrischender Sommerküche.