Meinklang

Burgenlandrot

2024, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870004174

Blaufränkisch/Lemberger, Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

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 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 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!